



przepisy.pl

Cordon blue z pomidorem i bazylią



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 300 gramów
- świeże liście bazylii - 4 sztuki
- ser mozzarella, gomółka - 100 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- szynka parmeńska w plastrach - 100 gramów
- mąka pszenna - 2 łyżki
- bułka tarta typu panko - 100 gramów
- ziarna sezamu - 1 łyżka
- jajka - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj w naczyniach pomieszaną bułkę panko z sezamem, mąkę, roztrzepane jajka, pokrój mozzarellę w plastry. Pomidora spaż we wrzątku, usuń skórkę, przekrój na cztery części i usuń gniazda nasienne.
2. Kurczaka przekrój na cztery części, ułóż na desce, cienko rozbij pomiędzy dwiema foliami spożywczymi. Mięso oprósź przyprawą do kurczaka, ułóż na nim plaster szynki, sera cząstkę pomidora i bazylię. Całość złóż, zawijając boki mięsa.
3. Panieruj kotlety maczając je najpierw w mące i jajku, a następnie obficie oklejając bułką z sezamem.
4. Gotowe kotlety smaż na rozgrzanej Ramie po około 4 minuty z każdej strony, na złoty kolor, a następnie pozostaw je chwilę pod przykryciem aby mięso doszło w środku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl