



Kurczak Cordon Bleu

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- niebieski ser pleśniowy - 1 opakowanie
- śmietana słodka - 1 szklanka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 1 szklanka
- mąka - 0.5 szklanek
- olej - 0.5 szklanek
- masło - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i zagotuj.
2. Następnie dodaj rozdrobniony ser i oraz masło i posiekaną pietruszkę. Wymieszaj, aż składniki się połączą i odstaw do ostygnięcia do lodówki. Masa powinna dobrze zastygnąć.
3. Mięso natnij z boku nożem tworząc głęboką kieszeń. W otwór nałóż sporą ilość zastygłego farszu serowego, ale tak, aby nie wystawał ponad mięso. Nafaszerowane kurczaki odstaw do lodówki na kolejne 20 minut.
4. Następnie każdego dopraw według uznania i panieruj zaczynając od mąki, następnie w roztrzepanym jajku i na końcu w bułce tartej. Następnie powtórz w jajku i bułce tartej, aby panierka była mocna i szczelna.
5. Kotlety smaż w głębokim i średnio rozgrzanym tłuszczu około 10 minut z każdej strony. Po usmażeniu odsącz kotlety na ręczniku papierowym. Podawaj z surówkami.

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