

Sznycle Cordon Bleu

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Polecam.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- sznycle cielece (ok 200 g) - 4 szt.
- gotowana szynka - 4 plasterki
- ser - 4 cienkie plasterki
- pieprz, sol, papryka -
- mąka - 4 łyżka(i)
- jajka - 2 szt.
- tarta bułka - 6 łyżka(i)
- olej - 5 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Sznycle rozplaszczyc grzbietem dłoni, popieprzyć i lekko posolić, następnie do połowy obłożyć jednym plasterkiem szynki i sera, posypać papryką. Złożyć i spiąć wykałaczkami. Do trzech osobnych płytkich talerzy rozłożyć mąkę, jajka oraz bułkę tartą. Mięso obtoczyć najpierw w mące, następnie w jajku i wreszcie w bułce tartej. Olej z masłem rozgrzać na patelni i smażyć sznycle z każdej strony przez ok. 6 min.

