

Cordon Bleu – Kotlet szwajcarski

Cordon Bleu – Kotlet szwajcarski z roztopiającym się sercem

Cordon Bleu to prawdziwa uczta dla podniebienia! Ten klasyczny kotlet szwajcarski kryje w sobie smakowitą niespodziankę – roztopiający się ser i aromatyczną szynkę zamknięte w soczystym mięsie. Przygotowanie rozpoczynamy od dokładnego rozbicia plastrów mięsa o grubości 1,5 cm, które wcześniej oczyściliśmy z błon i tłuszczu. Po delikatnym doprawieniu solą i pieprzem, na środek każdego płata układamy plaster sera i szynki, a następnie zawijamy krawędzie do środka, formując zgrabny prostokąt.

Panierowanie odbywa się tradycyjnie – najpierw mąka, potem jajko, a na końcu bułka tarta. Kotlety smażymy na rozgrzanym oleju po 2-3 minuty z każdej strony, a na finisz dodajemy łyżkę masła i dusimy pod przykryciem przez kolejne 2-3 minuty, co nadaje im wyjątkowej soczystości.

Dla kogo?

Dla wszystkich, którzy marzą o wykwintnym posiłku bez konieczności rezerwacji stolika w eleganckiej restauracji. Cordon Bleu wprowadzi wytworny nastrój do Waszej jadalni i zachwyci nawet najbardziej wymagających domowników.

Na jaką okazję?

Idealny na rodzinny obiad, gdy chcesz zrobić wrażenie na gościach. Gdy spodziewasz się wizyty rodziców czy teściów, ten popisowy [kotlet](#) szwajcarski będzie doskonałym uzupełnieniem tradycyjnego rosołu i z pewnością wywoła zachwyt przy stole.

Czy wiesz, że?

Historia Cordon Bleu jest stosunkowo młoda – pierwsze wzmianki o tym przepisie pochodzą dopiero z lat 40. XX wieku, choć dziś jest uznawany za klasyk kuchni europejskiej.

Dla urozmaicenia

Aby przygotować najbardziej autentyczną wersję tego dania, użyj sznycła z cielęciny zamiast innych rodzajów mięsa. To właśnie cielęcina była składnikiem oryginalnej receptury.