

CORDON BLEU

Składniki:

- 4 sznycle cielęce albo 4 piersi kurczaka
- 4 plastry szynki
- 4 plastry ementalera
- 4 ząbki [czosnku](#)
- 1 łyżka musztardy Dijon
- 2 jajka
- mąka
- tarta bułka
- [tymianek](#), sól, [pieprz](#)

Wykonanie:

Rozbite i wymoczone w mleku sznycle nacieramy czosnkiem i tymiankiem, solimy i pieprzymy. W środek wkładamy plasterki sera i szynki, spinamy wykałaczką. Panierujemy w jajku, mące i tartej bułce. Smażymy na rumiano z obu stron. Podajemy z kolorowym ryżem na sypko oraz fasolką.