



Одним из замечательных блюд французской кухни является так называемое кордон блю из курицы, которое сможет стать замечательным изыском на вашем столе. Тем более что для его приготовления не понадобятся какие-то особые усилия, да и его с удовольствием едят, как взрослые, так и дети. Вообще то, это кушанье можно еще назвать шницелем из сыра и ветчины, так как оно очень на него походит.

История блюда

Если перевести с французского название этого яства, то получится «голубая лента». Заметим, что нет точных сведений, кому пришла в голову идея так назвать этот шницель, но на слуху имеется несколько версий возникновения этого удивительного названия. По одной из этих версий французский король Людовик XV, отведав кушанье из мяса, начиненное сыром и ветчиной, был настолько поражен его замечательным вкусом, что дал указание отблагодарить повариху, отметив ее старание специальным знаком - голубой лентой.

Также еще можно услышать историю о том, как шницель с сыром и ветчиной одержал победу в конкурсе кулинарного искусства и был награжден «Голубой лентой» за свой изысканный вкус.

Кроме этого есть еще мнение, что такое название появилось вследствие того, что повар, который первый приготовил это блюдо, при подаче к столу украсил его голубой ленточкой.

Как видите версии различны, но ни одна исторически так и не подтвердилась.

Компоненты, которые вам потребуются:

Кордон блю из курицы

Автор: Administrator

17.05.2017 00:00 - Обновлено 07.06.2017 22:23

- Филе куриное – 4 шт.;
- ветчина – 4 кусочка;
- сыр – 4 пластинки;
- мука – 60 г;
- яйцо – 1 шт.;
- сухари панировочные – 60 г;
- масло – 20-40 г;
- бульон – 50 мл;
- соль, перец.

Способ приготовления

1. Подготовленное филе курицы поделить на пласты, потом накрыть их пленкой и отбить. Далее их надо поперчить и посолить.
2. Берете кусочки ветчины и сыра и размещаете их на каждый пласт филе, а затем сворачиваете рулетом.
3. Следующий шаг – это сначала обваливать рулетики в муке, затем обмакнуть их яйцо и, наконец, запанировать в сухарях.
4. Далее помещаете их в подготовленную форму для запекания и сверху на них кладете кусочки масла и поливаете бульоном.
5. И заключительный этап: вы предварительно разогреваете духовку до 200 градусов и в течение получаса запекаете в ней кордон блю из курицы.