Автор: Administrator
25.04.2019 00:00 - Обновлено 10.05.2019 11:26



Вкуснейшее блюдо Кордон блю, по данному рецепту можно будет приготовить как на сковороде, так и в духовке. Приготовление блюда в духовой печи избавит нас, от излишних жиров и принесет больше пользы. Есть несколько вариантов происхождения названия блюда. Одна из версий, что шницель «Кордон блю» стал победителем кулинарного конкурса во Франции. Еще версия гласит о том, что Людовик XV наградил орденом Синей ленты кухарку мадам Дюбарри, тем самым основал традицию присваивать это названия всем хорошим поварам и блюдам. Данное блюдо можно приготовить из свинины, телятины и куриной грудки.

Ингредиенты для классического кордона блю в духовке из куриной грудки:

Куриная грудка (половинки грудок) – 3 шт.
Ветчина — 90 гр.
Полутвердый сыр – 90 гр.
Пшеничная мука – 100 гр.
Куриное яйцо – 1 шт.
Панировочные сухари / Панировка – 150 гр.
Горчица – 1 ч.л.
Соль – 2 щепотки.
Смесь молотого перца – 2 щепотки.
Чеснок — 1 зуб.

Рецепт кордон блю в духовке из куриной грудки:

1. Слегка отбить куриные грудки.
2. Прорезать острым ножом кармашки.

3. Твердый сыр нужно смешать с измельченным чесноком и вложить в кусочки ветчины, далее завернуть рулетом сыр в ветчину.
4. Вложить рулеты в кармашки грудки.
5. Посолить и поперчить по вкусу. Обвалить грудки в муке. Куриные яйца взбить с горчицей. Обваленную грудку в муке, слегка обмакнуть во взбитые яйца. Далее куриные грудки обваливаем в панировочных сухарях и отправляем в морозилку на 10 минут. Благодаря этому действию, мы избежим использование зубочисток или шпажек.
6. После истечения 10 мин. куриные грудки в панировке выкладываем в форму. Для выпекания шницеля Кордон Блю, духовку следует разогреть до 230 градусов и выпекать на нижней полке 10-15 мин. По истечении времени, следует повернуть и переставить противень на средину духовки, уменьшить температуру нагрева до 200 градусов, выпекаем 15-20 минут. Температура готового блюда Кордон Блю должна быть приблизительно 70 градусов, это вы можете проверить термометром для мяса, если используете таковой.

Приятного аппетита.