



Кордон Блу со свинско месо

Популарниот рецепт Кордон Блу, или свински шницли полнети со кашкавал и шунка, потпечени во бешамел сос.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 700 грама свинско каре (4 големи парчиња)
- 100 грама кашкавал
- 100 грама шунка
- 2 јајца
- 100 грама лебни трошки
- 100 грама брашно
- 1 лажица мелен црвен пипер
- 1 лажица мешан сув зачин
- сол по вкус

За ПРЖЕЊЕ ќе ви треба:

- 60 грама путер
- малку маслиново масло

За БЕШАМЕЛ ќе ви треба:

- 600 мл млеко
- 4 лажици брашно
- 50 грама путер
- 1 лажиче мешан сув зачин
- малку мелен црн бибер
- пола лажиче мускатно оревче
- 1 јајце

Чекор 1

Замолете го вашиот месар да ви исече 4 големи тенки парчиња свинско каре или бут шол. Секое парче исчукајте го со чук само колку да се зголеми површината на месото. Зачинете го месото со сол и мешан сув зачин.

На секое парче месо ставете парче шунка и парче кашкавал, преклопете го и похувајте ги во брашно, јајце и лебни трошки. Пржете ги во путер и маслиново масло на ниска температура.

Чекор 2

Пригответе го бешамелот. Путерот ставете го да се стопи. Кога ќе биде добро загреан ставете го брашното и промешајте. Кога брашното ќе се запржи, додадете го жешкото млеко. Млекото е жешко за да не се направат грутчиња. Мешајте додека се згусне, па додадете ги зачините и на крај јајцето.

Прелијте го бешамелот врз месото и нарендајте го преостанатиот кашкавал.



Чекор 3

Печете во загреана рерна на 200 степени околу 20 минути , додека зарумени бешамелот. Оставете да се излади, па сервирајте по едно парче во чинија.

Совет

Ние овој рецепт го подготвивме со свинско месо, но може да се подготви и со пилешки стек.

Користени производи:



Делиција Тава за пржење



Делиција Касерола



Делиција Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk