Кордон бльо с телешко месо

45—55 Минути

Подготовка

1 Окрехкотете месото с чук, за да стане възможно най-тънко. Овкусете с микса за BBQ Аржентина.

СЪВЕТ: Покрийте месото с прозрачно фолио, докато го окрехкотявате.

2 Сложете по парче сирене и шунка върху всеки котлет и сгънете месото наполовина, така че сиренето и шунката да са по средата – изцяло покрити с месо. Ако е необходимо ги подсигурете с клечки за зъби.

3 Подсолете яйцата и ги разбийте в купа. Изсипете брашното и галетата в две отделни купи. Оваляйте всеки котлет в брашно, след това потопете в купата с яйца и накрая оваляйте добре с галета.

4 Загрейте олиото в дълбока тенджера и опържете котлетите на умерен котлон – около 4-5 минути от всяка страна.

5 Махнете готовото месо и оставете върху цедка, за да се отцеди мазнината. Сервирайте със зелена салата и гарнитура по избор.

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 бр.	Телешки котлети (около 700 g)
1 ½ с.л.	BBQ Аржентина
4 бр.	Сирене Грюер, слайс
4 бр.	Шунка по избор, слайс
2 бр.	Яйца
150 g	Пшенично брашно
150 g	Галета
1 L	Олио, за пържене