

Chicken Cordon Bleu

Toplam 55 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal

Chicken cordon bleu, ince dövülmüş tavuğu jambon ve peynirle sarımsaklı galeta kaplamayla fırında da tavada pişiren klasik yemektir.

Malzemeler

Tavuk için

- 4 adet Tavuk göğsü

İç harç için

- 4 dilim Dana jambon
- 160 gr Kaşar peyniri

Kaplama için

- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Galeta unu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Pişirmek için

- 4 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yapılışı

- Tavuk göğüslerini iki pişirme kağıdında 0.5 santim kalınlıkta inceltin.
- Her parçaya jambon ve kaşar koyup sarımsaklı yapın.
- Ruloları 20 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Un, çirpi yumurta ve galeta ununu üç ayrı kaba alın.
- Tavuk ruloları önce una, sonra yumurtaya, en son galeta ununa bulayın.
- Yağlı tavada ruloları 6 dakika çevirerek kızartın.
- Tavuğu 190°C fırında 14 dakika içi 74°C olana kadar pişirin.
- 5 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Ruloları pişirmeden soğutmak peynirin dışarı çıkmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Limonlu roka salatası ve patates püresiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt