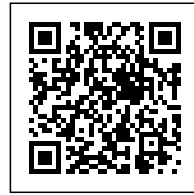




# CORDON BLEU NO HUGO





„Cordon Blue”, vispārībā, ir oriģināls Franču ēdiens, kas tulkojumā varētu nozīmēt „zilā lenta”, ko gatavo no teļa gaļas un Dor Blu siera. Iekāriens bija tik liels, ka recepti pārveidoju un izmantoju cūkgaļas karbonādi un sieru Mozzarella. Izdevās varen „mņam”!!!

Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)  
Cūkgaļas karbonāde 300 grammi, bez kaula  
40 grammi šķiņķa



Mozzarella siers

Sāls, eļļa

Panējumam: vienkāršie milti, ola, rīvmaize, nedaudz sāls

Process:

Ļoti vienkārši!

Karbonādi sagrieziet šķēlēs un izklapējiet. Maigi apsāliet. Vienā karbonādes šķēles pusē lieciet šķiņķa šķēles un pēc tam siera šķēles. Pārsedziet pāri brīvo karbonādes pusi un pēc iespējas piespiediet maliņas .

Panējiet karbonādi vispirms miltos, tad sakultā olā un visbeidzot rīvmaizē.

Apcepjiet pannā pietiekama daudzuma eļļas.

GATAVS!

Garšos ar salātiem, bet iederas gan kartupeļi, gan kartupeļu biezenis, gan rīsi vai svaiga maize.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo