



Гордон Блё

Gordon Blö



8 кусочков тонко отбитых бифштексов
16 кусочков сыра
8 кусочков говяжей ветчины или колбасы
2 яйца
1 стакан муки
2 стакана понировочной муки
Пол чайн.соли
Раст.масла для поджарки

Положить один бифштекс на плоскую поверхность, сверху положить 1 кусочек сыра, на сыр- кусочек ветчины и на ветчину опять кусочек сыра.

Закрыть сверху другим бифштексом.

Сделать ножом частые надрезы на верхней и нижней сторонах бифштексов, чтобы скрепить друг с другом.

Оставшиеся гордон блё готовятся так же (должно получиться 4 порции).

Готовые гордот блё сначала обвалять в муке, потом в взбитых яйцах и после в понировочной муке.

Поджарить на тефлон.сковоротке на небольшом количестве масла, не переворачивая.(На сливочном масле лучше не готовить, потому что понир.мука впитает слив.масло).

Когда будет почти готово, посолить и поперчить по вкусу.Подавать с картофельным пюре или другим гарниром, по желанию.

Гордон Блё национальное Французское блюдо.Настоящее название Gordon Blau.