



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## 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.  
# Закреть 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 гордон блё сначала обваливать 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.