

Antienos „Cordon Bleu“



Gaminimas

1. Iš antienos kulšelių išimame kauliukus, su mėsa skirtu muštuku plonai išmušame, beriame druskos, pipirų. Ant kulšelių dedame pora griežinėlių kumpio ir pora riekelių sūrio. Susukame. Gautus suktinukus apvoliojame miltuose, plaktuose kiaušiniuose ir maltuose džiūvėsėliuose. Tada dar kartą į plaktus kiaušinius ir džiūvėsėlius.
2. Į puodą ar prikaistuvį pilame aliejaus.
3. Aliejui įkaitus dedame paruoštus antienos „Cordon Bleu“ ir verdame kol gražiai apskrunda. Išimtus iš aliejaus dedame ant kepimo skardos ir šauname į 160 laipsnių karščio orkaitę ir kepame 15min.
4. Per tą laiką, kol kepa suktinukai, pasiruošiame salotas ir makaronus. Mėgstamus makaronus išverdame kaip nurodo gamintojas ant pakuotės.
5. Pomidoriukus pjauname per pusę, dedame į dubenį, beriame granatų sėklas ir dedame rukolą, salotas pagardiname su „pesto“ padažu.
6. Į lėkštę dedame paruoštus makaronus, salotas ir pusiau perpjautą antienos „Cordon Bleu“.
7. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos kulšelių
4 vnt.	rūkyto kumpio griežinėlių
4 vnt.	Ementelio sūrio riekelių
žiupsnelis	Druskos, pipirų
2	kiaušinių
	Miltų
	Maltų džiūvėsėlių
virimui	Aliejaus
200 g	mėgstamų makaronų
200 g	Cherry pomidoriukų
50 g	rukolos
	Granatų sėklų
1v.š.	pesto padažo