

מנה חגיגית לחג קורדן בלו

בית ההחלמה טלז-סטון מגיש לך מנה חגיגית ומיוחדת לכבוד החג. האורחים יהיו בטוחים שמנה זו הגיעה ממסעדת פאר.



החומרים:

- 4 פרוסות חזה בקר מעושן
- 4 מנות חזה עוף
- 4 פטריות שמפיניון טריות
- כף חרדל דיזיון
- 1 מלפפון חמוץ
- 1 חבילה פירורית זהב
- 2 ביצים
- שמן לטיגון

אופן ההכנה:

פרסי את החזה לשניים, אך השאירי אותו מחובר מצד אחד.
מרחי אותו במעט חרדל.
פרסי פטריה ושימי בתוך החזה.
על הפטריה הניחי פרוסת חזה בקר, מעליה פרוסת מלפפון חמוץ חתוכה לאורכה ולאחר מכן סגרי את החזה.
טבלי בביצה טרופה ובפירורית וטגני בשמן עמוק משני הצדדים עד להזהבה.
בסמוך להגשה מומלץ לחתוך את המנה למספר פרוסות ולהגיש חם.

ניתן גם לשים סלמי הודו מעושן במקום חזה הבקר.

בתיאבון!