

# الكوردن بلو

Posted on 2021, 7 يناير



Category: [إطباق رئيسية](#)

: بواسطة

الكوردن بلو طبق سويسري الأصل.. يتكون من صدور دجاج محشية بالجبن ومقلية، طبق غني بالنكهة وشهي ويُقدَّم في أشهر المطاعم في العالم

## المقادير

صدور دجاج منزوعة العظم والجلد 4

ملح وفلفل أسود حسب الرغبة

ملعقة كبيرة ثوم بودرة 1

- ملعقة طعام بودرة بصل 1
- شريحة جبن سويسري 16
- شرائح تركي مدخن 4
- زيت نباتي للقلي
- كوب دقيق لجميع الأغراض 1
- بيضات مخفوقة 4
- كوب بقسماط 2
- للصلصة الكريمي
- ملاعق كبيرة زبدة 3
- فص ثوم مفروم 2
- ملاعق كبيرة دقيق لجميع الأغراض 3
- كوب حليب 2
- (نصف كوب مسطردة) يفضل مسطردة ديجون
- كوب جبن بارميزان مبشور 1
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة

## الطريقة

رش الملح والفلفل ومسحوق الثوم ومسحوق البصل على صدور الدجاج مع التقليب بالتساوي

على لوح التقطيع، ضعي صدر الدجاج بين طبقتين من الغلاف البلاستيكي والباوند حتى يصل سمكها إلى حوالي 1 سم باستخدام مطرقة اللحم أو الشوبك أو المقلاة الثقيلة

انزعي الغلاف البلاستيكي وضعي شريحتين من الجبن السويسري، ثم شريحتين من لحم التركي، ثم طبقة أخرى من الجبن السويسري، وطبقة أخرى من التركي. لفي الدجاج بالتساوي وضعيه على ورق تغليف بلاستيكي جديد

غلفي الدجاج في الغلاف البلاستيكي بإحكام واستخدمي البلاستيك الزائد على الجوانب لللف، وشدي لفافة كوردون بلو أثناء العمل. اربط البلاستيك الزائد. كرري العملية مع باقي المكونات، ثم ضعيها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة

في هذه الأثناء، سخني الزيت حتى يصل لدرجة 170

قومي بإعداد طبقتين كبيرتين منفصلتين مع الدقيق والبيض المخفوق وفتات الخبز. انقعس الدجاج أولاً في الدقيق، ثم البيض، ثم البقسماط.

ضعي كوردون بلو الدجاج المغطى بالبقسماط في الزيت واطهيه لمدة 5 دقائق لكل جانب، أو حتى ينضج. تحضير الصلصة: في قدر على نار متوسطة، ذوبي الزبدة واطهي الثوم حتى يصبح طرياً. ثم ضيفي الدقيق وقلبي لمدة 1 دقيقة. ضيفي الحليب واخفقي حتى يتجانس تماماً ولا تبقى أي كتل. استمري في الخفق حتى ينضج الخليط ويصبح كثيفاً. أضيفي المسطردة وجبنة البارميزان والملح والفلفل واخفقي المزيج. وارفعيهم من على النار. قطعي الدجاج إلى شرائح وقدميهما مع صوص ديجون.