

طريقة تحضير طبق الكردون بلو

الكردون بلو من أشهى الأطباق وأقلها كلفةً. هو عبارة عن صدر دجاج يلف مع لحمة الهام أو المورتديلا وجبنة ناعمة، أحيانا تكون جبنة الموزاريلا. هذا الطبق يمكن أن يطبخ بطريقتين: إما يقلى بالزيت وإما يتم شويه بالفرن لتقليل الدسامة منه. عادةً ما يؤكل هذا الطبق مع سلطة الملفوف مع الذرة، التي يتم وضعها إلى جانب شريحة الكردون بلو. فمن المعروف أن مزيج الجبنة مع الدجاج يعد من أشهى وأطيب المأكولات، لذا تعلموا مع موقع "إلا" طريقة سهلة لتحضير هذه الوجبة:

المكونات اللازمة للتحضير هي :

كوب زيت نباتي، نصف كوب دقيق ، بيضتان مخفوقتان، أربعة شرائح جامبون بقر، أربعة صدور دجاج مسحبة، أربعة شرائح جبنة الغرويير، نصف كوب بقسماط وأخيراً ملح وفلفل أسود حسب الرغبة طبعاً .

مراحل التحضير سهلة جداً ، ألا وهي:

يجب عليكم أولاً الضغط على كل قطعة دجاج باستخدام مطرقة اللحم أو ما يسمى بالشوبك حتى تصبح سماكة كل قطعة حوالي الـ 5 ميلليمتر. لكن قبل كل الشيء، يجب تغليف كل قطعة بالنايلون اللاصق الذي يتم إزالته عند الإنتهاء من الضغط. بعدها يمكنكم زيادة كل من الملح والفلفل الأسود، طبعاً كل واحد حسب رغبته، ومن ثم يتم تقطيع كل قطعة دجاج إلى إثنين. ضعوا شريحة واحدة من الجامبون بعدها تماماً شريحة واحدة من الجبنة على قطعة من الدجاج وأغلقوها بقسم ثانٍ من الدجاج. عند الإنتهاء من تحضير وإستعمال كل قطع الدجاج، غلفوها بالنايلون اللاصق مجدداً واضغطوا عليها بالشوبك نفسه حتى تصبح أرق، ثم تخلصوا من هذا النايلون. وبالتالي، يتم تغميس كل قطعة دجاج بالدقيق أولاً، البيض ثانياً وبالبقسماط ثالثاً وأخيراً حتى تتغلف جيداً. وللإنتهاء من هذا التحضير، سخنوا الزيت النباتي على نار تكون متوسطة في طنجرة، حيث تضعون فيها قطع الكردون بلو. تنضج هذه الأخيرة حين تصبح ذهبية اللون من الجانبين، حينها ارفعوها عن النار وضعوها في وعاء كبير مغطى بورق لإمتصاص الزيت منها.

هكذا تكونون قد انتهيت من تحضير الكردون بلو، ألف صحة!