

Cordon bleu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- šunky 200 g
- plátkového sýra 200 g
- vejce 2 ks
- másla 1 lžice
- telecích řízků 8 ks
- olej na smažení 1 ks
- strouhanka 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- mlatý bílý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Řízky zlehka naklepeme, osolíme a opepříme. Plátky sýra a šunky nakrájíme podle velikosti řízků. Na řízku položíme po plátku velikosti řízků. Na řízky položíme po plátku sýra a šunky, přehneme je a na okraji lehce sklepneme nebo upevníme párátky.

Naplněné řízky obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a prosáté strouhance. Pak je ve vyšší vrstvě rozehřáté oleje smažíme dozlatova. Po usmažení je necháme odkapat a na papírových ubrouscích zbavíme přebytečného tuku.

Řízky rozložíme na přehřátou mísu, podle chuti pokapeme rozehřátým máslem a ozdobíme řezy citrónu. Plněné telecí řízky podáváme s pečenými bramborami a mladým dušeným hráškem.