

Krůtí Cordon bleu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- krůtí prsa 4 plátek
- sůl 1 špetka
- šunka 4 plátek
- gouda 4 plátek
- vejce 1 ks
- mléko 4 lžíce
- hladká mouka 100 g
- strouhanka 150 g
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Prsa naklepeme, osolíme. Na každý kousek dáme plátek šunky a goudy a přehneme. Okraje zpevníme párátkem.

V misce rozšleháme vejce s mlékem a špekou soli. Krutí kapsy obalíme v mouce, vajíčku a strouhance.

Na oleji osmažíme z obou stran dozlatova. Podáváme s opečeným bramborem.