

Cordon bleu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa s kostí z křídla 2 ks
- Sýr Comté 60 g
- Šunka 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- **Na obalení:**
- Hladká mouka 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 3 hrnek
- Přepuštěné máslo 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vyřízneme kuřecí prso s křídlem. Kost kuřecího křídla očistíme od masa a seřízneme kloub. Sýr Comté nakrájíme na 4 hranolky. V prsu podélně vytvoříme kapsu a 2 sýrové hranolky obalíme do 2 plátků šunky a to vložíme do kapsy. Kapsu stiskneme. Maso osolíme z obou stran, obalíme ho v hladké mouce, v rozšlehaném vejci a strouhance. Máslo si přepustíme a pomalu v něm osmažíme kapsy ze všech stran dozlatova.