

Pekelný Cordon

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí prso 200 g
- **Nádivka**
- hermelín 4 plátek
- paprikáš 5 plátek
- feferonky 3 ks
- **Na obalení:**
- hladká mouka 0.5 hrnek
- vejce 1 ks
- mléko 1 dl
- strouhanka 1 hrnek
- **Na okoření:**
- sůl 1 špetka
- grilovací koření 1 lžička
- chilli 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí prso nařízíme, aby nám vznikla kapsička. Okořeníme grilovacím kořením a chilli podle chuti.

Feferonky nakrájíme na plátěčky a vložíme do kapsy. Stejnou věc provedeme i s paprikášem a hermelínem.

Takto naplněnou kapsu obalíme v trojobalu z hladké mouky, rozkvedlaného vejce a strouhanky a dáme smažit do fritézy přibližně na 6 - 8 minut.

Pekelný gordon servírujeme s jakoukoliv bramborovou přílohou (vařený brambor, hranolky, bramborová kaše, apod.). Ozdobit můžeme libovolnou zeleninou.