

Telecí řízky Cordon bleu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- telecí kýta 4 ks
- šunka nejvyšší jakosti 4 plátek
- sýr Gruyere 4 plátek
- vejce 2 ks
- mléko 100 ml
- citrónová kůra 1 lžíce
- hladká mouka 1 hrnek
- strouhanka 3 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky telecí kýty naklepejte a nařízněte okraje. Na každý plátek dejte plátek sýru a plátek šunky, přeložte na poloviny a sklepněte okraje. Obalte je v mouce, vejcích (před tím smíchané s mlékem a citrónovou kůrou) a ve strouhance s čerstvého pečiva. Na pánvi rozehřejte máslo společně s olejem a řízky osmažte do zlatova. Podávejte s bramborami nebo bramborovou kaší.