Krůtí Cordon Bleu

Kategorie: Maso

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 8

- krůtí prsa 750 g
- šunka 8 plátek
- ementál 8 plátek
- vejce 2 ks
- hladká mouka 1 hrnek
- strouhanka 2 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 8

Postup:

1. Maso důkladně omyjeme a naporcujeme na osm vyšších řízků, které si jemně naklepeme a vložíme

do nich po plátku šunky a sýra

2. Řízky na okrajích lehce zklepeme, důkladně je z obou stran osolíme a okořeníme pepřem

3. Maso obalíme nejprve v mouce, protáhneme v rozšlehaných, mírně osolených vejcích a nakonec řízky obalíme ve strouhance.

4. Smažíme pozvolna ve větším množství oleje dozlatova.

Poznámka:

Tento recept je původem z Francie a jeho přesný název je odvozen podle francouzského řádu a o tři století mladší kuchařské školy. Členové řádu ducha svatého L'Ordre des Chevaliers du Saint Esprit nosili kříž na modré stuze (le cordon bleu). Nazývali se "les cordon BLEUS" a setkávali se na bohatých hostinách, metaforicky označovaných také cordon bleu. Konec řádu a hodování udělala až Francouzská revoluce, ale symbol se natrvalo vžil jako označení vysoké kvality.