

Cordon bleu se sýrem a šunkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Telecí řízek 4 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Paprika - sladká 1 ks
- Šunka 4 plátek
- Plátkový sýr 4 plátek
- Hladká mouka 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 8 lžíce
- Rostlinný olej 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, naklepeme a poprášíme pepřem a paprikou. Po jedné straně řízky obložíme plátkem sýra a šunky, přeložíme a sepneme. Řízky po obou stranách poprášíme moukou, omočíme ve rozšlehaných vejcích a obalíme ve strouhance. Na rozpáleném oleji smažíme po obou stranách asi 8 minut. Vhodnou přílohou jsou brambory v nejrůznějších úpravách.