

Cordon Bleu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 1

- Kuřecí prso 1 ks
- Plátek šunky 1 ks
- Tvrdý sýr 1 plátek
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka na obalení 50 g
- Vejce 1 ks
- Strouhanka na obalení 50 g
- Citron na ozdobu 1 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí prso očistíme a podélně nařízneme. Rozevřeme jej a rozklepeme. Osolíme z jedné strany. Položíme na ně plátek šunky a sýru. Přeložíme zpět napůl a okraje opatrně rozklepeme. Obalíme v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Osmažíme ve vyšší vrstvě oleje.

Podáváme ozdobené citronem.