Kuřecí plněný řízek Cordon Bleu

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

2 plátek	kuřecí maso
	sůl
	pepř
2 plátky - silnější	šunka
2 plátky - silnější	tvrdý sýr (vyzkoušejte náš ementál COOP Premium)
	hladká mouka
	vejce
	strouhanka
	olej
kousek	máslo na smažení
	citron



Postup přípravy

Kuřecí řízky mírně rozklepeme, osolíme, opepříme a rozložíme. Na polovinu plátku masa položíme šunku a sýr, druhou polovinu přehneme a paličkou naklepeme okraje (tím se nám masová kapsa uzavře). Připravené řízky obalíme klasicky v hladké mouce, rozšlehaném vejci a ve strouhance. Na pánvi rozehřejeme olej s máslem a obalené řízky osmažíme z obou stran dozlatova. Po osmažení osušíme savým papírem. Hotové Cordon bleu pokapeme citronovou šťávou a podáváme s vařenými brambory nebo bramborovou kaší.

Poznámka: *Cordon bleu je slavný francouzský pokrm, jehož základem je telecí maso (může být také nahrazeno kuřecím nebo krůtím), šunka a sýr typu ementál či gouda. Toto jídlo* ***získalo svůj název po slavném vyznamenání vynikajících francouzských kuchařů*** *– "Cordon bleu" neboli francouzsky "modrá stuha", kterou dostávají již od roku 1578 ti nejlepší kuchařští mistři.*