

Cordon bleu se šunkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

4 silnější řízky z telecí kýty pečlivě odblaníme a očistíme. Každý plátek příčně prořízneme ostrým nožem, ale nedokrajujeme až do konce, aby se rozevřel jako kniha. Maso naklepeme do tloušťky asi 5 mm a po obou stranách zlehka osolíme. Na maso položíme plátek šunky a sýra tak, aby náplň nepřesahovala. Plátky masa k sobě přehneme zpět a okraje sklepneme paličkou, aby sýr při smažení nevytekl. Připravíme si mouku (půl hrnku), strouhanku (2 hrnky strouhanky) a vejce (2 ks) na trojobal. Vejce prošleháme se lžící vody a špetkou soli. Naplněné řízky obalíme v hladké mouce, poté je protáhneme v rozšlehaných vejcích a obalíme ve strouhance. Obalené řízky naskládáme na pečicí papír nebo potravinovou fólii, překryjeme je a necháme 30 minut odležet v lednici. Na pánvi se silným dnem rozehřejeme olej, vložíme řízky a zmírníme plamen na střední hodnotu. Řízky smažíme po každé straně do zezlátnutí, poté je vyjmeme na ubrousek nebo papírovou kuchyňskou utěrku a odsajeme z nich přebytečný tuk. Hotové řízky šikmo překrojíme a podáváme s vařenými nebo šťouchanými bramborami.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 125 g
- **Královská šunka, kráj.** 100 g - 20 g
- **Telecí maso 550 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 5 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 400 g
- **Olej slunečnicový** - 150 g
- **Vejce** - 100 g
- **Ementál** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

