CORDON BLEU OD HUGA





Vedeli ste, že tento rezeň je pôvodom z francúzska? V preklade znamená "modrá stuha" a originálne sa má pripravovať zásadne z teľacieho mäsa! Teľacie mäso som nezohnal no chuť na tento výnimočný rezeň bola taká veľká, že som ho nahradil bravčovým. A navyše som vyskúšal naplniť ho syrom Mozzarella. "Manam"!!! Určite to vyskúšajte, stojí to za to.

Budete potrebovať: (na 2 porcie)
bravčové karé bez kosti 300 gramov

40 gramov šunky
1 syr Mozzarella
soľ, olej
trojobal: hladká múka, vajíčko, strúhanka, trochu soli

Postup:
Veľmi jednoduchý!
Mäso nakrájajte a vyklepte na väčšie rezne. Jemne osoľte. Na jednu polovicu rezňa ukladajte najskôr plátky šunky a potom plátky syra. Prikryte druhou polovicou rezňa a zatlačte okraje.
Rezne obaľte v troj obale. Najskôr do hladkej múky, potom do rozšľahaného, osoleného vajíčka a nakoniec do strúhanky.
Vyprážajte na panvici s dostatočným množstvom oleja.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo