Cordon bleu s Jihočeskou nivou 60 %

50 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 2 kuřecí prsa
- 4 plátky šunky
- 60 g gramů Jihočeské nivy 60 %
- 400 g grenaille brambor
- 2 lžíce čerstvé petržele
- 1 lžíce pažitky
- 50 g Jihočeského másla
- olej
- sůl
- pepř

trojobal:

- 1 vejce
- čerstvé Jihočeské mléko
- mouka
- strouhanka

Návod na přípravu:

Brambory uvaříme v osolené vodě. Kuřecí prso podélně nařízněme a rozevřeme jako knihu. Naklepeme na tenké plátky, osolíme a opepříme. Maso poklademe šunkou, Jihočeskou nivou 60% a opatrně přeložíme. Okraje spojíme párátkem. Obalíme v trojobale a smažíme ve větším množství oleje ze všech stran dozlatova. Servírujeme s vařenými bramborami přelitými rozpuštěným Jihočeským máslem a posypanými nasekanými bylinkami.