# Krůtí cordon bleu s bramborovou kaší




45 minut náročnost ●●○○

## Ingredience (4 porce)

- 4 krůtí prsa
- 100 g sýru Madeland
- 125 g čerstvého baby špenátu
- 2 stroužky česneku
- sůl
- bílý pepř
- hladká mouka
- 2 vejce
- strouhanka (ideálně panko)
- párátka
- olej nebo Jihočeské máslo na smažení

### Na kaši:

- 800 g brambor typu C
- 120 g Jihočeského másla
- 150–200 ml Jihočeské smetany
- 50 g baby špenátu
- muškátový oříšek

## Návod na přípravu:

Na pánvi krátce orestuj nasekaný česnek, přidej špenát a nech lehce zavadnout. Krůtí prsa podélně rozřízni nebo rozklepej mezi fólií a osol a opepři z obou stran. Na maso polož plátek sýru Madeland a špenátovou směs, zabal a uzavři párátky.

Maso obal nejprve v mouce, poté ve vejcích, a nakonec ve strouhance.

Smaž při střední teplotě dozlatova z každé strany přibližně 4 až 5 minut nebo upeč v horkovzdušné fritéze.

Brambory uvař v osolené vodě doměkka, slij a nech krátce odpařit. Poté je rozmačkej do hladka.

Ohřej si Jihočeskou smetanu společně s Jihočeským máslem, přilij k rozmačkaným bramborám a vyšlehej pomocí metličky kaši.

Dochuť solí a muškátovým oříškem a nakonec vmíchej špenát.