

# Cordon bleu



## Sastojci

### Za dva veca cordon blua:

- 500 g belog mesa (2 polovine)
- 1 vez za mladog luka
- oko 6 šnita dimljeni suvi svinjski vrat
- oko 6 kafenih kašicica mladog kajmaka
- po ukusu mešavina aromaticnog bibera
- kajanska paprika po ukusu
- so
- 2 jajeta
- po potrebi prezle
- po potrebi palenta
- 500 g kukuruz šecerac
- 2 kafene kašicice maslaca
- cackalice

## Priprema

Pileca prsa odkostimo, rasecemo u jednu veliku šniclu, koju izmeu dve folije blago izlupamo cekicem za meso. Meso pospemo biberom i soli ili nekom mešavinom aromaticnih bibera.

Zeleni deo mladog luka odsecemo, dobro operemo i narežemo na trake, pa na malo ulja propržimo i uz koju kap vode i soli prodinstamo da omekne.

Dimljeni suvi vrat kratko propržimo u tiganju. Pileca prsa potom filujemo sa nekoliko šnita suvog vrata, dinstanim lukom, kajmakom. Prsa zatim zatvorimo sa cackalicama, umocimo u umucena jaja, pa u prezlu, ponovo u jaja, pa zatim pospemo palentom i pržimo u vrucem ulju.

Prženi cordon vadimo na papirni ubrus i ostavimo nekoliko minuta, da se ohladi, pa ga oštrim nožem nasećemo na šnите radi lepšeg dekorativnog efekta.

Kao prilog možemo posužiti pire od šecerca. Kukuruz prodinstamo kratko na malo ulja vode i soli.

Prebacimo kukuruz u blender uz dodatak maslaca i sve lepo usitnimo u pire.