

Cordon bleu



Sastojci

Za dva veća cordon blua:

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

Priprema

Pileća prsa odkostimo, rasećemo u jednu veliku šniclu, koju između dve folije blago izlupamo čekićem 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. Pileća 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 vrućem ulju.

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

Kao prilog možemo poslužiti 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.