# Kotlety de volaille z pieczarkami

Trzeba było wykorzystać resztę pieczarek, więc z piersi kurczaka – zamiast zwykłych kotletów – zrobiłam dzisiaj kotlety de volaille z pieczarkami i żółtym serem. Mięso można oczywiście doprawić i nadziać po swojemu, choćby świeżymi ziołami.

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- 4-5 pieczarek
- 2-3 plasterki żółtego sera
- sól
- pieprz
- papryka w proszku
- 2-3 łyżki mąki
- 1 jajko
- 3 łyżki mleka
- 3/4 szklanki bułki tartej
- kilka płatków masła
- olej do smażenia

Dodatkowo:

- kilka wykałaczek

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy, odcinamy chrząstki i tłuszcz. Mięso dzielimy na podłużne kotlety, grubsze kawałki przekrawamy wzdłuż. Rozbijamy bardzo delikatnie, po czym solimy, posypujemy pieprzem i papryką, po czym wkładamy do lodówki na minimum pół godziny.

2. Pieczarki myjemy i oczyszczamy, po czym kroimy w malutką kosteczkę. Podsmażamy na odrobinie masła na rumiano.

3. Na każdym kotlecie układamy 3-4 małe płatki masła, niepełną łyżeczkę pieczarek i kawałek żółtego sera. Zwijamy je od grubszego brzegu (wzdłuż) i spinamy wykałaczkami starając się spiąć również boki, by farsz nie uciekł podczas smażenia.

4. Kotlety układamy na talerzu i wkładamy do lodówki na 15 minut.

5. Olej rozgrzewamy na patelni teflonowej.

6. Kotlety panierujemy w mące, roztrzepanym jaju z mlekiem i bułce tartej. Smażymy na małym ogniu, z każdej strony na rumiano.