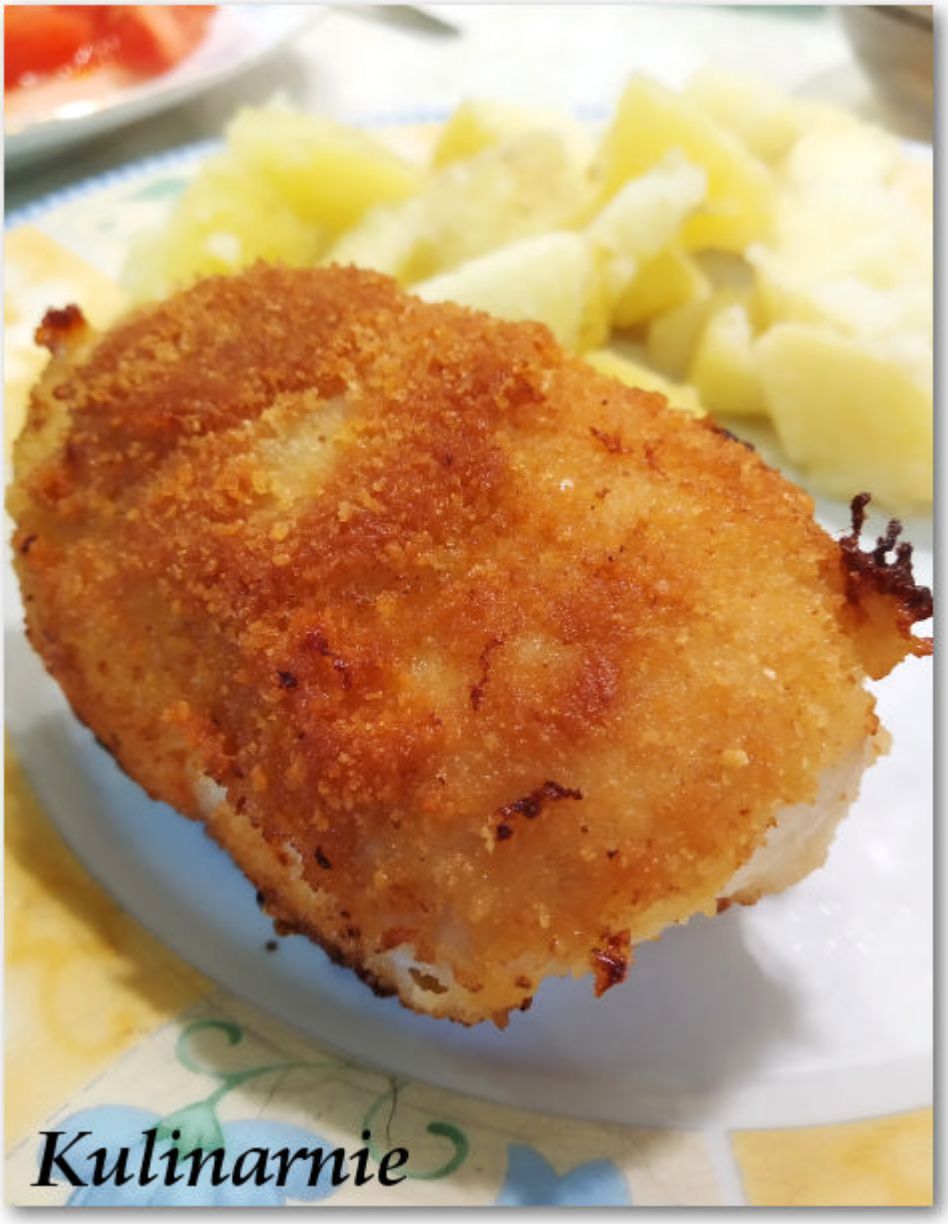
Kotlety de volaille



Odkąd pamiętam u mnie w domu co jakiś czas pojawiały się kotlety de volaille, z pysznie rozpływającym się masełkiem, pachnące, kruche i po prostu przepyszne. Wiem, że są różne wersje przyrządzania kotletów, ja podaję taką, jaką wyniosłam z domu, najprostszą, pasującą też dzieciom. Można z nimi eksperymentować, dodając do środka na przykład natkę pietruszki czy inne ulubione dodatki.

Składniki:

- 2 podwójne piersi z kurczaka (duże)
- masło w kostce
- sól
- czosnek granulowany
- bułka tarta

- 2 jajka
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Piersi przekrajamy na pół, każdą pojedynczą przedzielamy wzdłuż na cieńsze plastry.

2. Każdy kotlet lekko rozbijamy tłuczkiem.

3. Mięso obsypujemy solą i czosnkiem granulowanym.

4. Na kotlecie kładziemy kostkę masła i zawijamy mięso tak, jak pokazałam na zdjęciu, pamiętając o zwinięciu do środka boków, by masło nie wylało nam się w trakcie smażenia. Kotlety odkładamy na talerz łączeniem do dołu.









5. Kotlety dokładnie panierujemy w roztrzepanych jajkach i bułce tartej.

6. Smażymy na rozgrzanym oleju, obracając, na złoto z każdej strony.

7. Pyszne z ziemniakami i zimnymi surówkami, również z sałatą ze śmietaną. Są również smaczne zimne, krojone w plasterki, na przykład na kanapki.