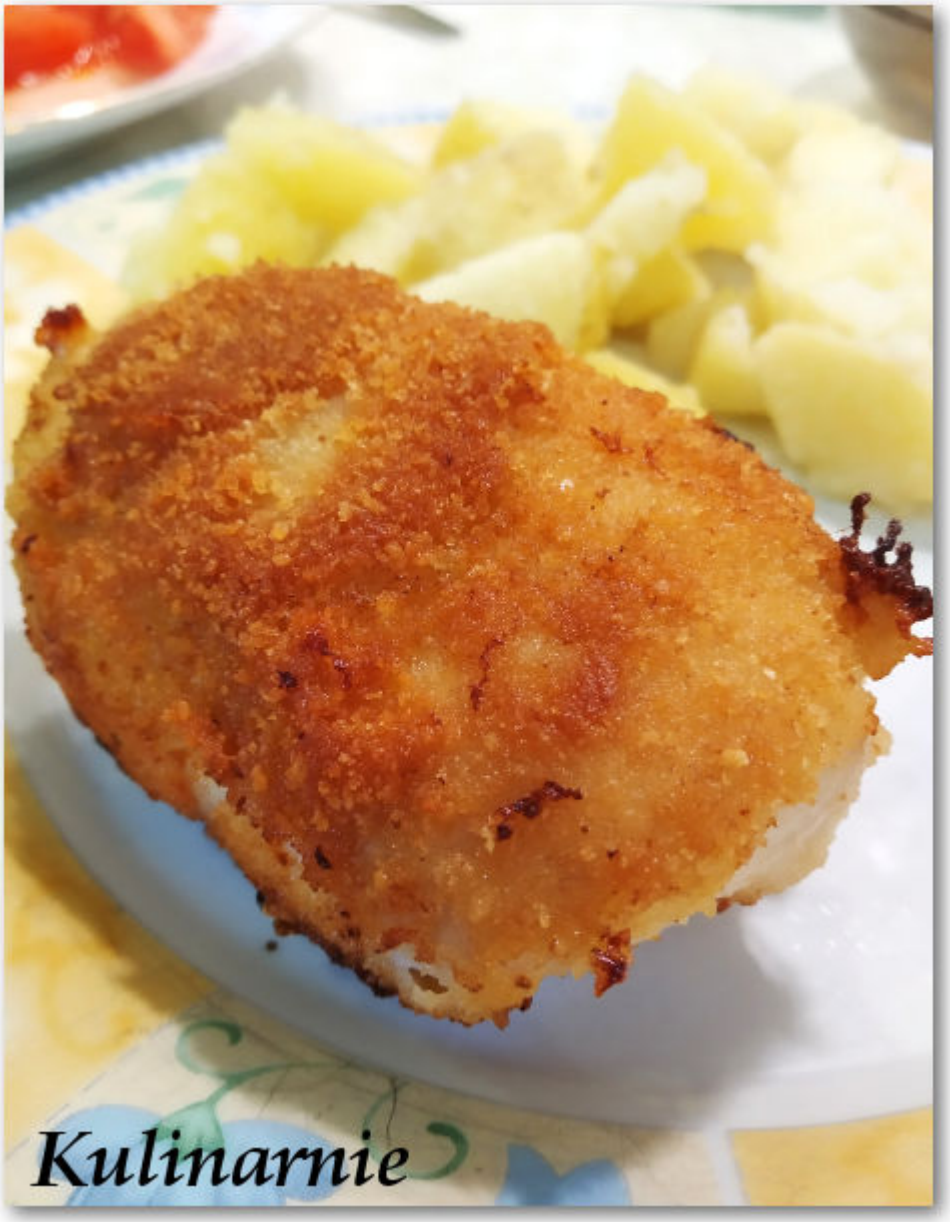
Kotlety de volaille



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.

Kotleciki z polędwicy wieprzowej

Chudziutkie, kruche, pachnące i bardzo smaczne. Panierowane, nieduże kotleciki, które bardzo lubi moja sześcioletnia córka. Proste i szybkie danie. U nas dzisiaj z dodatkiem kopytek i brokuła z wody oraz duszonych pieczarek.

Składniki:

- polędwica wieprzowa (ok. 0,5kg)
- sól i pieprz do smaku
- 1 całe jajko
- ok. szklanka mąki pszennej
- masło, margaryna lub inny tłuszcz do smażenia

Wykonanie:

1. Polędwicę myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem.

2. Mięso kroimy na kawałki o grubości ok. 2cm, lekko rozbijamy tłuczkiem do mięsa (delikatnie). Solimy i posypujemy pieprzem do smaku. Odstawiamy na minimum pół godziny.

3. Kotlety panierujemy w roztrzepanym jajku i mące, mocno dociskając. Smażymy na średnim ogniu, na rozgrzanym tłuszczu, aż do zrumienienia z obu stron.

Mielone z grzankami

Drobiowe kotlety mielone z dodatkiem chrupiących grzanek i musztardy, dzięki czemu nie są mdłe, ale wyraziste w smaku i bardzo smaczne. U nas z ziemniaczanym puree i sałatką z pomidorów.

Składniki:

- 400g mięsa mielonego z drobiu (może być mielonka indycza)
- 3 duże kromki chleba pszennego
- 3 łyżki mleka
- 2 lekko czubate łyżeczki musztardy (delikatesowej, bądź sarepskiej)
- 3 łyżki bułki tartej
- całe jajo
- 1 łyżka masła
- sól
- czarny pieprz (najlepiej świeżo mielony)
- papryka w proszku
- masło i oliwa z oliwek do smażenia

Wykonanie:

1. Kromki chleba kroimy w kostkę i zrumieniamy na suchej, teflonowej patelni na średnim ogniu. Kiedy wyschną i się zrumienią, dodajemy płaską łyżkę masła i mieszamy. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy.

2. Mięso wrzucamy do miski, dodajemy jajo, bułkę tartą, mleko, musztardę i wyrabiamy. Dodajemy grzanki, mieszamy, doprawiamy odrobiną soli oraz pieprzem i papryką.

3. Smażymy bez panierki na oliwie wymieszanej z masłem (mniej więcej w proporcji 1:1) na małym ogniu, do zrumienienia z obu stron.