
Kotleciki mielone z drobiu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5449 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

2 piersi z kury lub kurczaka,

1 łyżka masła,

1 mała czerstwa bulka,

2 łyżki tartej bulki,

3 jaja,

sol, pieprz,

sklarowane masło do smażenia.

1. Piersi kurze oczyścić z błon i wyżyłować. Mieso umyć, osuszyć. Bulkę namoczyć w mleku. Rozdzielić 2 żółtka od białek.

2. Zmleć w maszynce filety z kury. Wymieszać w misce masło, żółtka, bulkę i

utrząć wszystkie składniki na jednolitą masę. Białka ubić na sztywną pianę

i dodać do masy.

3. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego. Kotleciki panierować w rozbełtanym jajku i w tartej bulce.

4. Rozgrzać masło na patelni i smażyć kotleciki na średnim ogniu do zrumienienia, po ok. 5 min z każdej strony. Pod koniec przykryć i potrzymać jeszcze

na małym ogniu 3-4 min lub wstawić do nagrzanego piekarnika na 10 min.

- Warianty:

- Do masy dodać trochę przesmażonych i pokrojonych drobno pieczarek. Można

też dodać łyżkę puree z kartofli.

- Wymieszać zmielone piersi indyka (lub kury) z żółtkami utartymi z łyżką

masła, dodać kilka przesmażonych pieczarek, imbir i uformowane małe owalne kotleciki. Umoczyć każdy w roztopionym masle (2 łyżki), ułożyć w żaroodpornym naczyniu, przykryć natłuszczonym papierem lub folią i piec w piekarniku nagrzanym do temp. 220°C 15 min. Przed podaniem skropić kotleciki

sokiem cytrynowym. Osobno podać sos pieczarkowy.

- Kotlety pozarskie: grzanki (z bulki lub chleba tostowego) pokroić w małe

kostki (1x1 cm). Panierować okrągłe kotleciki grzankami, tak by wbijały się

one do połowy w masę mięsna, polać roztopionym masłem, smażyć, rumieniąc

z obu stron. Wstawić na 10 min do gorącego piekarnika.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

