
Kotlet de volaille

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9008 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

2 piersi z kur lub kurczakow,

2 lyzki masla,

2 male jaja,

1-2 lyzki maki,

3 lyzki tartej bulki,

sklarowane maslo do smazenia,

sol.

1. Oczyszczone piersi umyc, osuszyc, lekko pobic tluczkiem. Wzdłuż kazdego fileta zrobic naciecie, wlozyc do niego lyzke masla i zacisnac brzegi. Filety

posolic.

2. Roztrzepac jaja, przygotowac na talerzykach make i przesiana tarta bulke,

kotlety panierowac w mace, jaju i bulce. Rozgrzac maslo na patelni, smazyc

na srednim ogniu po 3 min z kazdej strony, po czym potrzymac jeszcze filety

na malym ogniu (pod przykryciem) przez 2 min.

3. Polozyc na kazdym kotlecie krazek masla i plasterek cytryny. Podawac z zielonym groszkiem lub marchewka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 55.

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

A GDZIE SER?

Nadestał(a): 2006-07-28 20:07:12

De Volaille robi się bez sera.

Nadestał(a):Vree 2006-09-10 12:09:25

a gdzie dzem?

Nadestał(a):ardian 2006-09-28 15:09:56

a co z przyprawami? te kotlety robi sie bez soli?

Nadestał(a):stangy <stangy@gazeta.pl> 2007-02-12 17:02:04