
Kotlety a la pozarski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3686 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

400 g piersi kurzych,

1 żółtko,

5 łyżek masła,

100 g czerstwej bulki,

2 łyżki bulki tartej,

125 ml mleka,

sok z 1 cytryny,

szczypta galki muszkatołowej,

sol, pieprz,

tłuszcz do smażenia,

1/2 paczka zielonej pietruszki do przybrania.

1. Czerstwa bulkę zalaj mlekiem i moczyć w nim 30 min. Wyjąć i odcisnąć.

2. Piersi kurcze obrać ze skóry i przepuścić przez maszynkę, razem z wymoczoną i odciśniętą bulką. Dodać 3 łyżki masła, żółtko i dokładnie wymieszać.

3. Z otrzymanej masy uformować 8, równej wielkości, podłużnych kotletów. Obtoczyć je w tartej bulce i smażyć po 5 min. z każdej strony na rozgrzanym

tłuszczu, po czym patelnię wraz z kotletami wstawić do nagrzanego do temp.

220°C piekarnika, przykryć i dopiekać kolejne 5 min.

4. Resztę masła roztopić. Polać nim ułożone na polmisku kotlety. Skropić je sokiem cytrynowym i podać z pieczonymi kartoflami i zielonym groszkiem lub

fasolką szparagową. Przybrać zieloną pietruszką.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 52.

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