
Kotlety z kury po kijowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2890 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

4 piersi kurze,

2 jaja,

100 g tartej bulki,

30 obranych i utartych słodkich migdałów,

40 g obranych i drobno posiekanych orzechów włoskich,

1/2 paczka zielonej pietruszki.

Farsz:

150 g cieleciny,

2 marchwie,

1 pietruszka,

1 mały kawałek korzenia selera,

1 por,

100 g świeżego szpinaku,

1 żółtko,

2 łyżki masła,

3-4 liście laurowe,

kilka ziaren ziela angielskiego,

szczypta galki muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Piersi kurze umyć, obrać ze skóry, rozbić zwiłżonym wodą tłuczkiem, nadając im kształt wydłużonego liścia.

2. Włoszczyzno obrać, umyć, pokroić w niewielkie kawałki. Zalać wodą (ok. 1 l).

Dodać cieleciny, osolic, doprawić liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Zagotować, odszumować i gotować na wolnym ogniu 1 godz. Szpinak przebrać,

opłukać, usunąć korzonki i ugotować w osolonym wrzasku (ok. 6 min). Odcedzić

i odcisnąć. Cieleciny i szpinak przepuścić dwukrotnie przez maszynkę, po

czym wymieszać starannie z żółtkiem i masłem. Farsz osolic, dodać pieprz i

odrobine galki muszkatołowej.

3. Na środek każdego z filetołów nałożyć porcję farszu, zwinąć je ciasno w rulon,

nadając im kształt wrzeciona.

4. Kotlety panierowac kolejno w bulce, jajku oraz wymieszanych z migdalami orzechach. Smazyc na masle z obu stron na jasnozloty kolor, b po czym dosmazac

przez 5 min w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku.

5. podawac z zielonym groszkiem, przybrane plasterkami cytryny i siekana, zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 50.

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