Kyjevský kotlet

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsíčka
100 g másla
trochu bylinkového koření
4 žampióny
4 plátky krůtí nebo vepřové šunky
1 lžíce hladké mnouky
1 vejce
strouhanka
1 citron
sůl
pepř
olej

Postup

Kuřecí prsíčka rozřízneme naplocho, abychom získali velké řízky. Naklepeme je, osolíme, opepříme a na každý položíme tenký plátek šunky. Na něj položíme jako prst silný váleček másla, protažený v bylinkovém koření a jemně nasekaný žampión. Řízky zavineme, spíchneme párátkem a uložíme do chladničky, aby máslo ztuhlo. Před smažením maso obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a ve strouhance. Smažíme ve větším množstvím oleje dozlatova. Jako příloha se hodí vařené brambory nebo hranolky a hlávkový salát.