

Kyjevský kotlet

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1 Potřebujeme: kuřecí prsíčka (na hladkou mouku`

vejce

strouhanku

sekanou petrželku nebo pažitku

sůl

případně kořenící směs na bylinkové máslo (polévkovou lžící na 1 porci). 80 g másla smícháme s petrželkou ze směsi utvoříme šišky velikosti asi 5x2 cm

0,5 hodiny). - dáme je do mrazničky ztuhnout (nejméně

Postup

Kuřecí prsíčka rozdělíme na půlky a naklepeme, aby maso bylo rovnoměrně vysoké. Vznikne trojúhelníkový řízek. Osolíme jej, můžeme posypat trochou kořenící směsi. Doprostřed položíme ztuhlou šišku másla, přeložíme a pečlivě zavineme. Jakmile upravíme jeden řízek, hned jej dáme zpět do chladničky. Závitky obalíme v mouce, vejci, strouhance a pak znovu ve vejci a strouhance. Vznikne silná vrstva, která zabraňuje propouštění tuku zevnitř. (I v průběhu obalování dáváme hotové závitky do chladničky.) Usmažíme a podáváme s bramborovou kaší.