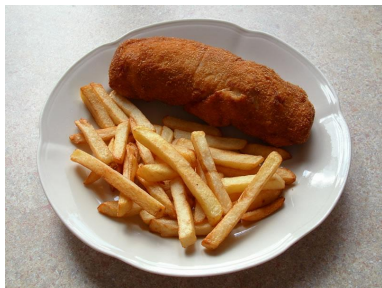


De volaille czyli wyrolowany kurczak

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8



Klasyczne danie czyli filet de volaille, tym razem w wersji z masłem czosnkowym.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 16 PLN

Potrzebne składniki:

- filet z kurczaka - 1 szt.
- masło - 25 g
- czosnek - 2
- bułka tarta -
- mąka -
- jajka - 2-3 szt.
- pieprz -
- sól -
- chilli/papryka -
- olej - 1-1,5 l

Przydatne akcesoria:

Deska, tłuczek do mięsa, głęboki garnek najlepiej z sitkiem do smażenia frytek lub frytkownica, nóż, 3 talerze płaskie i jeden głęboki, miseczka do przygotowania masła czosnkowego.

Etapy przyrządzania:

1.



Filet z kurczaka oprawić, umyć.

2.



Następnie mięso rozbić (nie za cienko, żeby mięso nie popękało). Jeśli filety są duże, przekroić na pół, inaczej wyjdzie gigant.

3.

Masło wrzucić do miseczki, wycisnąć przygotowane ząbki czosnku i rozmieszać - tak, aby powstała jednolita masa.

4.



Przygotowane filety przyprawić solą, pieprzem, chilli, następnie ułożyć pasek z przygotowanego masła tak jak na zdjęciu.

5.



Mięso zrolować tak, aby masło znalazło się w środku. Kształt pożądany: rulon grubszy w środku, cieńszy przy końcach. Obtoczyć go w mące, następnie w rozbitym jajku, bułce tartej, ponownie w jajku i bułce. Warstwa panierki musi być gruba, aby masło które rozpuści się w czasie smażenia nie wypłynęło.

6.



W garnku (lub frytkownicy) rozgrzać olej, po rozgrzaniu wrzucić mięso i smażyć około 5-7 minut - do równomiernego zbrązowienia panierki ze wszystkich stron.

7.



Po usmażeniu odłożyć na chwilę na ręcznik papierowy, żeby odsączyć olej. Podawać na gorąco.

Jak podawać?

Na gorąco, z frytkami lub ziemniakami. Zimne piwo do popicia poprawi smak :)

Uwagi:

Zamiast masła czosnkowego można dać samo masło.