

Котлета по-киевски

Автор преподаватель кулинарии Костандян М.В.



Технология приготовления.





- У курицы отделить грудку. Для этого курицу нужно промыть, обсушить и положить на спинку.



- Отделить кожу от грудки.



- У крыла отрезать заплечную часть, оставить плечевую кость.



- Ножом аккуратно провести вдоль ребер, отделяя грудку вместе с плечевыми костями.



- Плечевые кости зачистить ножом от мяса



Отделить куриное филе от костей.
Для этого нужно сделать глубокие надрезы
вдоль килевой кости с одной и другой
стороны от кости.



- Затем перевернуть грудку и подрезать
филе вдоль ребер.



- Аккуратно перерубить кончик косточки.



- Отделить малое филе от большого.



- От одной куриной грудки должно получиться два больших филе (с косточкой) и два малых филе.



- У малого филе нужно удалить сухожилия (чтобы котлеты не деформировались во время жарки).



- Вдоль большого филе сделать неглубокие надрезы вправо и влево, не прорезая филе насквозь.



- Филе раскрыть, как книгу, положить между двумя слоями пищевой пленки и аккуратно отбить.



- Зелень петрушки или укропа мелко порубить. Размягченное сливочное масло смешать с рубленой зеленью, посолить и сформировать с помощью столовых ложек две "шишки" из масла.



- Отбитое филе немного посолить и поперчить. На середину большого филе уложить "шишку" из масла. Накрывать малым филе.



- Аккуратно закрыть масло куриным филе со всех сторон, формируя котлету удлиненной формы .



- Подготовленные котлеты убрать в морозилку на ~ 7-10 минут (так они будут лучше держать форму).



- В одной тарелке разбить яйца и слегка взбить их со щепоткой соли (льезон).
- Обмакнуть котлету в яйца.



- В другую тарелку насыпать хлебные крошки
- Затем обвалить в хлебных крошках.



- Сковороду с маслом хорошо нагреть и аккуратно уложить котлеты в горячее масло.

- Обжарить котлеты с двух сторон до румяной корочки ~5 минут.
- На гарнир можно подать жареный картофель с консервированным зеленым горошком или свежие овощи.



❖ *Приятного Вам аппетита!*