

Kotlety de volaille z serem i pieczarkami



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **177** Ocena: **19592**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 500g pieczarek
- 1/4 kostki masła
- sól, pieprz
- tarty żółty ser
- 2 średnie cebule drobno posiekane
- 4 podwójne filety z kurczaka (na 8 kotletów)
- olej
- mąka
- bułka tarta
- 3 jajka

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki ścieram na tarce o dużych oczkach. Na patelni roztapiam masło, wrzucam cebulkę i podsmażam aż się zeszkli. Dorzucam pieczarki – wygląda, że jest ich dużo, ale za chwilę puszcza sok i ich objętość znacząco się zmniejszy.
- 2 Filety rozbijam przez folię, tak aby nie porozrywać mięsa, które jest bardzo delikatne.
- 3 Do pieczarkowego farszu – pieczarki są już miękkie – dodaję żółty ser i chwilę mieszam, tak aby się rozpuścił i ładnie scalił pieczarkową masę. Doprawiam do smaku i wyłączam gaz. Pozostawiam farsz do przestudzenia.
- 4 Następnie farsz nakładam na kotlety i mięso zawijam podobnie jak naleśniki. Gotowy kotlet dokładnie obtaczam w mące, rozkłóconych jajkach, bułce tartej i ponownie w jajku i bułce tartej – robię w ten sposób podwójną panierkę, aby były wyjątkowo chrupiąca.
- 5 Kotlety kładę na gorący olej na patelnię. Smażę na złoto odwracając kotlety co jakiś czas, aby równomiernie zrumieniły się ze wszystkich stron.
- 6 Następnie przekładam je do naczynia żaroodpornego i zapiekam 10-15 minut w 180 stopniach w piekarniku, najlepiej pod przykryciem.
- 7 Gotowe kotlety de volaille mają pyszną, chrupiącą panierkę, mięciutkie mięso i rozpułwający się w ustach farsz :)

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: