

Kotlet po Kyjevsku

Klasický ukrajinský recept - na podporu Ukrajiny.

Porce: 4 osoby

Suroviny:

- 4 ks kuřecích prsou
- 125 g másla
- 1 hrst sekaného kopru
- 1 hrst sekané plocholisté petržele
- citron, sůl, pepř
- klasický trojobal: hladká mouka, 2-4 vejce, strouhanka
- olej na smažení

Postup:

Před samotným vařením je potřeba si připravit bylinkové máslo. Máslo nakrájíme na drobné kousky a necháme změkknout, přidáme bylinky, cca dvě lžičce citronové šťávy a špetku soli. Promícháme a necháme ztuhnout nebo zmrazit. Následně můžeme buď použít zmrzlé kousky másla nebo jednotlivé plátky masa máslem pomazat.

Kuřecí prsa natenko rozklepeme, osolíme a opepříme. Vložíme bylinkové máslo (nebo pomazeme). Někdy se vkládá kousek másla do menšího závitku a následně se vloží do závitku velkého.

Nejlépe dvakrát obalíme v trojobalu a rychle osmažíme ve vrstvě oleje – pozor, jde to rychle 1-2 minuty (kotlet by měl v oleji plavat).

Následně přendáme na plech s pečícím papírem a pečeme na 180 °C 20-30 minut.

Podáváme s bramborovou kaší a salátem coleslaw.