

## Co na obiad: Kotlet de volaille wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### De volaille:

<b>pierś z kurczaka</b>	1 szt.
<b>masło koperkowe</b>	30 g
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny grubo mielony</b>	
<b>mąka</b>	
<b>jajko</b>	
<b>bułka tarta</b>	

#### Masło koperkowe:

<b>koperek świeży</b>	5 g
<b>masło 82%</b>	60 g
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny grubo mielony</b>	
<b>czosnek suszony</b>	1 łyżeczka

#### Surówka:

<b>młoda kapusta</b>	150 g
<b>marchew</b>	1 szt.
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny grubo mielony</b>	
<b>czerwona cebula</b>	1/2 szt.

<b>zielona cebulka</b>	1 szt.
<b>majonez</b>	1 łyżka
<b>kwaśna śmietana</b>	80 g
<b>czosnek suszony</b>	1 łyżeczka
<b>musztarda francuska</b>	2 łyżeczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce łączymy pokrojony koperek, sól, pieprz oraz suszony czosnek z masłem. Kiedy wszystko dokładnie wymieszamy odstawiamy masło do lodówki by stężało.

W tym czasie na papierze do pieczenia nakrawamy pierś z kurczaka w kształt motylka, przykrywamy drugą częścią papieru i delikatnie rozbijamy na grubość ok. 0.5 cm. Gotowy kotlet solimy oraz pieprzymy, nadziewamy masłem i dokładnie zwijamy w kształt roladki. De volaille'a obtaczamy w mące, jajku, ponownie w mące, jajku i dokładnie panierujemy w bułce tartej. Gotową roladkę wrzucamy na 20 minut do zamrażarki, aby masło dokładnie stężało.

W tym czasie solimy oraz pieprzymy posiekaną kapustę, mieszamy i dodajemy tartą marchew, zieloną cebulkę, czerwoną cebulę, majonez, śmietanę, suszony czosnek oraz musztardę francuską i dokładnie mieszamy. Tak przygotowaną sałatkę chowamy do lodówki na 20 minut.

Kiedy sałatka odpoczywa, smażymy de volaille'a na głębokim tłuszczu rozgrzanym do 150°C przez 10-12 minut. Usmażonego de volaille'a podajemy z surówką, młodymi ziemniaczkami oraz świeżym koperkiem.