

Kotleciki królewskie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z piersi kurczaka	4 sztuki
mielone mięso drobiowe	50 dkg
jajko	2 sztuki
truskawki	5 sztuk
jabłko	1 sztuka
rodzynki	1 garść
gęsta śmietana	1 łyżka
masło lub margaryna	2 łyżki
sok z 1/2 cytryny	
bułka tarta pikantna	2-3 łyżki
mąka pszenna	1-2 łyżki
otarta gałka muskatołowa	
sól, pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	
wino czerwone wytrawne	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki umyć i namoczyć w winie. Filety rozbić, skropić sokiem z cytryny i posolić. Odstawić na 20 minut. Truskawki umyć, osuszyć i drobno pokroić. Jabłko obrać, zetrzeć na tarce z dużymi otworami, skropić sokiem z cytryny. Mielone mięso wymieszać z ciepłym masłem, śmietaną, 1 jajkiem, dodać truskawki, jabłko i rodzynki wraz z winem, doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muskatołową, wyrobić na jednolitą masę. Jeśli masa jest zbyt rzadka, można dodać trochę bułki tartej. Mięsną masą posmarować filety, zwinąć je i związać bawełnianą nitką. Obtoczyć w przesianej mące, w rozbitym jajku i w tartej bułce. Smażyć na złoty kolor, najlepiej w głębokim tłuszczu. Gotowe kotleciki układać na listkach zielonej sałaty.

