

Ukrajinský kyjevský kotlet

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- přední díl kuřete bez kůže s křídlovou kostí 2 ks
- slunečnicový olej na smažení 400 ml
- **na obalení**
- jemná strouhanka 1 ks
- vejce 2 ks
- hladká mouka 1 ks
- **na ozdobu**
- citron 4 plátek
- čerstvá kapie 1 ks
- **na potřetí**
- máslo 4 plátek
- **náplň**
- petrželová nať 2 lžíce
- dijonská hořčice 2 lžička
- máslo 100 g
- citron 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- cukr krystal 1 lžička
- čerstvě mletý černý pepř 1 ks
- **příloha**
- čerstvá mrkev 200 g
- brambory 400 g
- zelený hrášek 200 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Ukrajina

Počet porcí: 4

Postup:

Přední díl kuřete překrojíme po délce a ještě šikmo příčně. Z křídélka ponecháme jeho horní část, čímž vznikne kotlet, prsní část úplně vykostíme a odstraníme kůži. Maso na kotletě ostrým nožem rozevřeme podélně, omyjeme a osušíme.

Kuřecí kotlet osolíme, okořeníme čerstvě mletým černým pepřem a odložíme zatím bokem, než připravíme bylinkové máslo. V misce rozmícháme změkklé čerstvé máslo se solí, mletým černým pepřem, posekanou čerstvou petrželovou natí, dijonskou hořčicí a citronovou šťávou.

Z ochuceného másla vytvarujeme hranolky o hraně 4 x 1 x 1 cm a odložíme do mrazničky, aby ztuhly. Ztuhlé hranolky vložíme do prsou, obalíme napevno masem, uzavřeme kovovými jehlicemi nebo párátky, obalíme v trojobalu a odložíme aspoň na 1 hodinu do chladničky. Před smažením dáme ještě na 15 minut do mrazničky. Tím zabezpečíme, že bylinkové máslo ze smažených prsou nevyteče.

Očištěnou mrkev pokrájíme na malé kostky, brambory na tenké plátky a ty potom na bramborovou slámu. Mrkev a hrášek uvaříme al dente v osolené vroucí vodě ochucené citronovou šťávou a cukrem a scedíme. Bramborovou slámou, osušíme, vysteleme čajové sítko slámou, smažíme v rozpáleném oleji dorůžova a vyklopíme odsát od přebytečného tuku na papírovou utěrku. Tímto způsobem vytvoříme jakési hnízda z bramborové slámy.

Kuřecí kyjevské kotlety vložíme před smažením na 15 minut do mrazničky - máslo potom při smažení nevyteče, vybereme a vkládáme do hlubší vrstvy rozpáleného oleje. Když je jedna strana smažená do zlato-žluta, obrátíme, stáhneme plamen na polovinu a dosmažíme.

Kotlety dáme odsát od přebytečného tuku na papírovou utěrku. Takto připravené kuřecí prso je velmi šťavnaté a výborné ochucené bylinkovým máslem. Na talíř položíme hotový kyjevský kotlet, obložíme hráškem a mrkví, na kterou jsme dali tenké plátky másla a bramborovými hnízdy, obložíme připravenou mrkví a hráškem, dekorujeme kolečky citronu a kapií. Kyjevský kotlet podáváme horký jako hlavní chod.

Kyjevský kotlet je mimořádně oblíbený nejen na Ukrajině, ale i v celém světě, proto existuje množství obměn. V Americe se dokonce připravuje tímto způsobem vepřová kotleta s ponechanou kostí. Pravý kyjevský kotlet je však z kuřecích prsou s ponechanou křídlovou kostí a nesmí chybět na žádném jídelním lístku lepší restaurace v celém světě.