

Eskalopki z kurczaka w sosie grzybowym

Składniki:

- * 800g filetów z kurczaka
- * 150g mąki
- * 150g masła
- * 200g cebuli
- * 40g suszonych grzybów
- * 100ml śmietanki 36%
- * cukier
- * Sól
- * pieprz

Przygotowanie:

Grzyby płuczemy, zalewamy 500ml zimnej wody i moczymy 30min. Cebule obieramy, kroimy w drobną kostkę, rumienimy razem z łyżką masła dodajemy do grzybów i gotujemy 30min. Grzyby wyjmujemy a wywar przecedzamy. Do przecedzonego wywaru ponownie dodajemy grzyby i śmietankę, odparowujemy sos do 250ml, doprawiamy go cukrem, solą, pieprzem, dodajemy dwie łyżki masła i zdejmujemy z ognia, zaprawiamy śmietanką. Mąkę wsypujemy do miski. Z filetów usuwamy resztki tłuszczu, błon i chrząstek mięso płuczemy, osuszamy, kroimy na plastry grubości 5mm, oprószamy solą i pieprzem, wkładamy kolejno do miski z mąką, naciskając na plasterki kciukami rozgniatamy eskalopki i jednocześnie obtaczamy je w mące, uważając przy tym, żeby nie rozerwać mięsa. Na patelni rozpuszczamy pozostałe masło, kładziemy eskalopki i smażymy po obu stronach 1-2 min, rozkładamy je na rozgrzanych talerzach, sos podgrzewamy polewamy nim eskalopki i podajemy z kopytkami lub kluskami.

Kurczak w sosie z sera gorgonzola

Składniki:

- 200g liści szpinaku
- 100ml czerwonego octu winnego
- 200ml słodkiej śmietany
- 4 ząbki czosnku
- 4 filety z kurczaka
- 4 łyżki odrąb pszennych
- 200g obranych orzechów laskowych
- 2 jajka
- 100g cukru
- 200g sera gorgonzola
- 300g mrożonych malin
- 4 czerwone cebule
- 4 łyżki mąki
- Sól, pieprz, oliwa
- Świeża bazylija
- 2 paczki ryżu

Wykonanie:

- 1) Czerwone cebule kroimy w piórka, do nagrzanego rondla wsypujemy cukier, rozpuszczamy i dodajemy cebule, chwile smażymy mieszając.
- 2) Dodajemy mrożone maliny i ocet winny
- 3) Powoli dusimy na wolnym ogniu ok. 20min, mieszając od czasu do czasu.

- 4) Pierś kurczaka kroimy na paski, marynujemy w soli i pieprzu, panierujemy w mące, jaku i posiekanych orzechach laskowych bez skórki z Otrembami pszennymi.
- 5) Smażymy na złoty kolor z każdej strony na patelni z oliwą, po czym dopiekamy w piekarniku o temp. 180 stopni przez 35min.
- 6) Ser gorgonzola kroimy w kostkę , rozpuszczamy na rozgrzanej patelni, stale mieszając.
- 7) Dodajemy pokrojony w plasterki czosnek, pieprz i na samym końcu świeżo posiekaną bazylię
- 8) Na rozgrzanej patelni wkładamy liście szpinaku; mieszamy i smażymy przez chwilę, kiedy liście opadną szpinak jest gotowy.
- 9) Na talerz wkładamy szpinak, na niego konfiturę z cebuli i malin, potem kawałki kurczaka w orzechach, obok wlewamy sos ; przybieramy świeżymi liśćmi bazylii
- 10) Ryż gotujemy ok. 15min, parujemy 5min, następnie studzimy i wykładamy na talerz

Orzechowe roladki z kurczaka

SKŁADNIKI:

- 1 pierś z kurczaka (podwójna)
- orzechy nerkowce 150 g
- miód – 3 łyżki stołowe
- mąka
- bułka tarta do obtaczania
- 3 jaja
- sól
- pieprz
- Vegeta
- olej do smażenia
- koper, pietruszka , szczypiorek do dekoracji

składniki na pieczone ziemniaczki:

- 1 kg średnich ziemniaków
- 5 łyżeczek oleju
- 1 łyżeczka mielonej papryki
- 2 łyżeczki majeranku
- sól, pieprz, przyprawa do ziemniaków

składniki na sałatkę:

- 1 duża sałata
- 2 duże granaty
- 30 dag sera żółtego
- 1 łyżka jogurtu
- 1 łyżeczka miodu
- so z ½ limonki
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- sól, pieprz

Pierś kurczaka umyć, osuszyć, podzielić na dwie części. Mięso rozbić, natrzeć solą i pieprzem. Przygotować nadzienie – posiekać drobno orzechy i wymieszać z miodem. Gotową masę umieścić na mięsie, zawinąć tak, aby nadzienie nie wypłynęło. Następnie

obtoczyć w mące, rozkłóconym jajku i bułce tartej. Smażyć w głębokim tłuszczu na wolnym ogniu (uważać, aby nie przypalić, bo będą niesmaczne).

Obrać ziemniaki i ugotować je w całości prawie na miękko, następnie odcedzić i odstawić do przestudzenia, a gdy przestygną pokroić je na ćwiartki. Wymieszać olej, paprykę i majeranek. Tak przygotowaną zalewą polać pokrojone ziemniaki. Blachę wyłożyć pergaminem, wyłożyć ziemniaki i posypać przyprawami. Wstawić do gorącego piekarnika (200 stopni).

Salatę porwać na kawałki, włożyć do miski, dodać do niej ziarna granatu i starty na tarce o grubych oczkach ser, wymieszać. Z 1 łyżki jogurtu, łyżeczki miodu, soku z ½ limonki, 1 łyżeczki sosu sojowego, soli i pieprzu zrobić dressing do sałatki, poleć ją i delikatnie wymieszać.

KOTLETY Z KURY PO KIJOWSKU

Składniki:

- 4 filety z kurczaka
- 2 jaja
- 100 g tartej bułki
- 30 obranych i utartych słodkich migdałów
- 40 g obranych i drobno posiekanych orzechów włoskich
- 1/2 pęczka zielonej pietruszki
- FARSZ
- 150 g cielęciny
- 2 marchwie, 1 pietruszka
- 1 mały kawałek korzenia selera, 1 por
- 100 g świeżego szpinaku
- 1 żółtko, 2 łyżki masła
- 3—4 liście laurowe i kilka ziaren ziela angielskiego
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól, pieprz

Wykonanie:

Filety z kury umyć, obrać ze skóry, rozbić zwilżonym wodą tłuczkiem, nadając im kształt wydłużonego liścia. Włoszczyznę obrać, umyć i pokroić w niewielkie kawałki. Zalać wodą (ok. 1 l). Dodać cielęcinę, osolić, doprawić liściem laurowym i zielem angielskim. Zagotować, odszumować i gotować na wolnym ogniu przez 1 godzinę. Szpinak przebrać, opłukać, usunąć korzonki i ugotować w osolonym wrzątku (ok. 6 minut). Odcedzić i odcisnąć. Cielęcinę i szpinak przepuścić dwukrotnie przez maszynkę, po czym wymieszać starannie z żółtkiem i masłem. Farsz osolić, dodać pieprz i odrobinę gałki muszkatołowej. Na środek każdego z filetów nałożyć porcję farszu, po czym zwinąć je ciasno w rulon, nadając im kształt wrzeciona. Kotlety panierować kolejno w bułce, jajku oraz wymieszanych z migdałami orzechach. Smażyć na maśle z obu stron na jasnożółty kolor, po czym dosmażać przez 5 minut w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku. Podawać z zielonym groszkiem, przybrane plasterkami cytryny oraz siekaną, zieloną pietruszką.