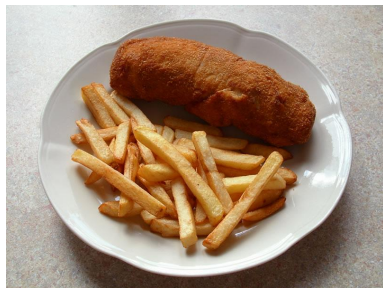


# De volaille czyli wyrolowany kurczak

Przepis dodany przez użytkownika Mike\_THE\_GR8



**Klasyczne danie czyli filet de volaille, tym razem w wersji z masłem czosnkowym.**

Czas przygotowania: 60 minut  
Ilość porcji: 3-4  
Stopień trudności: średnio trudne  
Koszt: 16 PLN

## Potrzebne składniki:

- filet z kurczaka - 1 szt.
- masło - 25 g
- czosnek - 2
- bułka tarta -
- mąka -
- jajka - 2-3 szt.
- pieprz -
- sól -
- chilli/papryka -
- olej - 1-1,5 l

## Przydatne akcesoria:

Deska, tłuczek do mięsa, głęboki garnek najlepiej z sitkiem do smażenia frytek lub frytkownica, nóż, 3 talerze płaskie i jeden głęboki, miseczka do przygotowania masła czosnkowego.

## Etapy przyrządzania:

**1.**



Filet z kurczaka oprawić, umyć.

**2.**



Następnie mięso rozbić (nie za cienko, żeby mięso nie popękało). Jeśli filety są duże, przekroić na pół, inaczej wyjdzie gigant.

**3.**

Masło wrzucić do miseczki, wycisnąć przygotowane ząbki czosnku i rozmieszać - tak, aby powstała jednolita masa.

4.



Przygotowane filety przyprawić solą, pieprzem, chilli, następnie ułożyć pasek z przygotowanego masła tak jak na zdjęciu.

5.



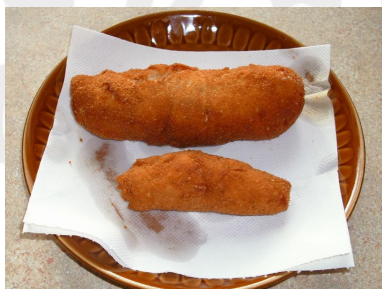
Mięso zrolować tak, aby masło znalazło się w środku. Kształt pożądany: rulon grubszy w środku, cieńszy przy końcach. Obtoczyć go w mące, następnie w rozbitym jajku, bułce tartej, ponownie w jajku i bułce. Warstwa panierki musi być gruba, aby masło które rozpuści się w czasie smażenia nie wypłynęło.

6.



W garnku (lub frytkownicy) rozgrzać olej, po rozgrzaniu wrzucić mięso i smażyć około 5-7 minut - do równomiernego zbrązowienia panierki ze wszystkich stron.

7.



Po usmażeniu odłożyć na chwilę na ręcznik papierowy, żeby odsączyć olej. Podawać na gorąco.

#### **Jak podawać?**

Na gorąco, z frytkami lub ziemniakami. Zimne piwo do popicia poprawi smak :)

#### **Uwagi:**

Zamiast masła czosnkowego można dać samo masło.