ИНГРЕДИЕНТЫ

Мякоть курицы - 1 кг
Хлеб белый (для фарша) - 150 г
хлеб белый (для панировки) - 150 г
Масло сливочное (или оливковое) - 50 г
Соль, перец - по вкусу

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

История рецепта «Пожарских» котлет начинается в 19 веке, и принадлежит он некому графу с одноименной фамилией...

Однажды к графу Пожарскому пожаловал Великий князь, однако у первого на кухне не оказалось ничего кроме курицы, из которой он и велел приготовить котлеты. С тех пор котлеты, приготовленные из куриного фарша, смешанного с белым хлебом, получили название «Пожарские».

В наши же дни эти котлеты приобрели большую популярность благодаря своему нежному вкусу, сочности и мягкости.

Итак, котлеты «Пожарские»...

Нарезать белый хлеб без корочек и замочить сливками. Дать набухнуть в течение 30 минут.

Пропустить куриное мясо вместе с замоченным белым хлебом и сливками через мясорубку, добавить соль и перец.

Тщательно перемешать полученный фарш.

Белый хлеб натереть на терке для получения панировочной смеси.

Из фарша сформировать котлеты и обвалять каждую котлету в полученной панировочной смеси.

Обжарить котлеты с двух сторон до румяности на сливочном или оливковом масле.

Обжаренные «Пожарские» котлеты сложить в форму для запекания.

Форму с котлетами поставить в заранее нагретую до 200 градусов духовку на 30 минут.

По истечении указанного времени достать «Пожарские» котлеты и выключить духовку. Можно раскладывать их по тарелкам и подавать со свежими овощами.

Приятного аппетита!