

Jak usmażyć kurczaka po kijowsku – przepis na soczysty filet

Kurczak po kijowsku to wyjątkowe danie wywodzące się z Ukrainy, które zyskało międzynarodową sławę dzięki swojej niepowtarzalnej kompozycji. **Powstało w latach 40. XX wieku** w restauracjach Kijowa jako ukraińska odpowiedź na popularne kotlety de volaille. Oryginalność dania polega na umieszczeniu aromatycznego masła ziołowego wewnątrz fileta drobiowego, co podczas smażenia tworzy soczyste wnętrze kontrastujące z chrupiącą panierką.

Do przygotowania autentycznego kurczaka po kijowsku potrzebujesz:

- Filety z piersi kurczaka (najlepiej z kością skrzydełkową)
- Masło (82% tłuszczu)
- Świeże zioła (szczególnie koperek i natka pietruszki)
- Czosnek
- Jajka
- Bułka tarta
- Mąka pszenna
- Olej do smażenia (tradycyjnie słonecznikowy)

Sekret doskonałego kurczaka po kijowsku tkwi w jakości składników – masło powinno być wysokiej jakości, a zioła świeże, by nadać potrawie charakterystyczny aromat.

Technika przygotowania i smażenia

Przygotowanie masła ziołowego to kluczowy etap. **Masło musi być zmiękczone, ale nie roztopione.** Należy dokładnie wymieszać je z drobno posiekanymi ziołami, przeciśniętym przez prasę

czosnkiem oraz szczyptą soli. Uformowane w wałeczki masło ziołowe schładzamy w lodówce przez minimum 2 godziny, co ułatwi późniejsze umieszczenie go w filetach.

Formowanie kieszonki w mięsie wymaga precyzji:

1. Filety rozbijamy delikatnie, uważając by nie przedziurawić mięsa
2. W najgrubszej części fileta wykonujemy nacięcie tworząc kieszonkę
3. Wkładamy schłodzony wałeczek masła ziołowego
4. Dokładnie zlepiamy brzegi mięsa, by masło nie wyciekło podczas smażenia

Proces panierowania obejmuje trzy warstwy:

- Pierwsza: mąka pszenna
- Druga: roztrzepane jajka
- Trzecia: drobna bułka tarta

Smażenie to najbardziej wymagający etap. **Olej powinien być rozgrzany do temperatury 170-180°C**, a [kotlety](#) należy smażyć na średnim ogniu przez około 7-8 minut z każdej strony. Zbyt wysoka temperatura spowoduje przypalenie panierki, podczas gdy wewnątrz pozostanie surowe. Po usmażeniu warto odłożyć kotlety na papierowy ręcznik, by odsączyć nadmiar tłuszczu.

Prawidłowo przygotowany kurczak po kijowsku powinien mieć złocistą, chrupiącą panierkę oraz soczyste wnętrze z płynnym, aromatycznym masłem, które wypływa po przekrojeniu kotleta.

Praktyczne wskazówki dla doskonałego kurczaka po kijowsku

Sekret idealnego mięsa i panierki

Wybór odpowiedniego mięsa stanowi fundament udanego dania. Najlepsze rezultaty dają świeże, grube filety z piersi

kurczaka (minimum 2 cm grubości). Mięso powinno być dokładnie oczyszczone z błon i ścięgien, co zapobiega kurczeniu się podczas smażenia. Przed przygotowaniem warto delikatnie rozbić filety, uważając by nie uszkodzić struktury mięsa – idealna grubość to około 1,5 cm.

Profesjonalna wskazówka: Przed formowaniem masła ziołowego, filety warto schłodzić w lodówce przez 30 minut, co ułatwi precyzyjne nacięcie kieszonki bez przebijania mięsa na wylot.

Panierka wymaga **trójstopniowego procesu**: najpierw mąka pszenna (można dodać szczyptę soli i pieprzu), następnie roztrzepane jajka z odrobiną wody (proporcja 1 łyżka wody na 1 jajko), a na końcu bułka tarta o drobnej strukturze. Dla uzyskania ekstra chrupkości warto zastosować **podwójne panierowanie** – po pierwszym obtoczeniu w bułce tartej, ponownie zanurzyć kotlet w jajku i jeszcze raz w świeżej porcji bułki.

Technika smażenia i serwowania

Temperatura oleju jest kluczowa – powinna wynosić 170-180°C. Zbyt niska spowoduje nasiąknięcie panierki tłuszczem, zbyt wysoka – przypalenie zewnętrznej warstwy przy surowym środku. Najlepiej sprawdza się głęboki garnek lub patelnia z grubym dnem, napełniona olejem do wysokości około 2-3 cm. Olej rzepakowy lub słonecznikowy o wysokiej temperaturze dymienia będzie idealny.

Smażenie powinno trwać **około 4-5 minut z każdej strony**, przy czym warto delikatnie obracać kotlet kilkukrotnie dla równomiernego zarumienienia. **Gotowość dania** najlepiej sprawdzić termometrem kuchennym – wewnętrzna temperatura powinna osiągnąć 74°C. Alternatywnie, można nakłuć kotlet – wyciekające soki powinny być przejrzyste, bez śladów różowego zabarwienia.

Najczęstsze błędy podczas przygotowania to:

- Zbyt cienkie filety, które pękają podczas smażenia
- Niedokładne uszczelnienie kieszonki z masłem
- Zbyt zimne mięso wyjęte prosto z lodówki wrzucone na gorący olej
- Zbyt częste przewracanie kotletów, co niszczy panierkę

Kurczak po kijowsku najlepiej smakuje podany z **purée ziemniaczanym z dodatkiem masła** oraz sezonowymi warzywami na parze. Doskonałym uzupełnieniem będzie lekki [sos](#) na bazie śmietany z dodatkiem kopru lub estragonu, który harmonizuje z maślanym nadzieniem kotleta.