

Tradycyjne kotlety de volaille

Kotlety de volaille – klasyka polskiej kuchni

Soczyste kotlety de volaille to prawdziwa perełka wśród dań z drobiu. Delikatne mięso z kurczaka skrywające aromatyczne masło ziołowe, otulone chrupiącą panierką, to przepis na kulinarny sukces. Tradycyjny dewolaj przygotowany według naszego przepisu zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Sekret idealnego kotleta tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa – cienko rozbite filety z kurczaka, starannie zawinięte wokół masła z koperkiem i czosnkiem, tworzą soczysty rulon. Podwójna panierka na końcówkach zapobiega wyciekaniu aromatycznego masła podczas smażenia, dzięki czemu każdy kęs jest pełen smaku.

Dla kogo?

[Kotlety](#) de volaille to doskonała propozycja dla miłośników drobiu w każdym wieku. Delikatne mięso kurczaka jest lekkostrawne i uniwersalne, a klasyczna receptura zadowoli zarówno tradycjonalistów, jak i osoby poszukujące sprawdzonych smaków. To danie, które z pewnością trafi w gusta całej rodziny.

Na jaką okazję?

Eleganckie kotlety de volaille sprawdzą się idealnie na niedzielny obiad w gronie rodzinnym lub podczas uroczystych spotkań. Podane z młodymi ziemniakami i świeżą surówką, stanowią kompletny posiłek, który z pewnością zrobi wrażenie

na gościach. To klasyk, który zawsze się sprawdza!

Czy wiesz, że?

Pochodzenie kotletów de volaille budzi kontrowersje wśród kulinarnych historyków. Niektórzy przypisują ich powstanie kuchni francuskiej, inni twierdzą, że wywodzą się z Rosji. W wielu krajach wschodnich znane są jako kotlety lub kurczak po kijowsku. Niezależnie od pochodzenia, na polskich stołach zagościły na dobre.

Dla urozmaicenia

Masło, będące sercem kotleta, można wzbogacić różnymi ziołami. Oprócz klasycznego koperku i czosnku, świetnie sprawdzi się natka pietruszki, tymianek czy estragon. Każda wariacja nada potrawie inny, wyjątkowy charakter, pozwalając eksperymentować z tym tradycyjnym daniem.