Kotlet pożarski – klasyczny przepis z piersi kurczaka

Szukasz przepisu na soczysty, delikatny i pełen smaku **kotlet pożarski**? To danie, które łączy w sobie tradycyjną polską kuchnię z prostotą wykonania. Dziś pokażę Ci, jak w szybki sposób przygotować kotlet pożarski z piersi kurczaka – bez potrzeby obierania całej kury. Sprawdź ten sprawdzony przepis i odkryj smak domowego obiadu na nowo!

Czym jest kotlet pożarski? Krótka historia dania

Kotlet pożarski (znany również jako **pożarskij**) wywodzi się z kuchni rosyjskiej, ale z czasem zadomowił się na dobre w kuchni polskiej. Tradycyjnie przygotowywano go z mięsa z całej kury, czasem nawet z dodatkiem siekanej skóry, co nadawało mu wyjątkowej soczystości. Dziś, dla wygody i szybkości, często przygotowujemy go z mielonej piersi z kurczaka – i nadal smakuje wybornie!

Kotlet pożarski – składniki

2 duże piersi kurczaka (500-600g)

100 g białego chleba bez skórki

mleko do namoczenia chleba

1–2 łyżki stopionego masła

sól do smaku

tarta bułka do panierowania

tłuszcz do smażenia (masło klarowane lub olej roślinny)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój piersi z kurczaka na mniejsze kawałki. Namocz biały chleb w mleku i odciśnij.
2. Przepuść mięso z kurczaka razem z namoczonym chlebem przez maszynkę do mielenia (jeśli nie masz maszynki – blender ręczny też da radę!).
3. Do masy dodaj stopione masło i sól. Wszystko dokładnie wymieszaj – masa powinna być jednolita i dość delikatna.
4. Formuj z niej małe kotleciki (możesz je lekko spłaszczyć), obtaczaj w tartej bułce.
5. Smaż na dobrze rozgrzanym tłuszczu z obu stron – ok. 5 minut, aż będą ładnie rumiane.
6. Gotowe kotleciki przełóż do nagrzanego piekarnika (180°C) na 5 minut, by doszły w środku.
7. Przed podaniem możesz je polać odrobiną stopionego masła – będą jeszcze bardziej aromatyczne.

Z czym podawać kotlet pożarski?

Kotlety pożarskie doskonale komponują się z:

- tłuczonymi ziemniakami z masłem i koperkiem,
- gotowaną marchewką z groszkiem,
- surówką z kiszonej kapusty,
- kaszą gryczaną lub jęczmienną,
- lekkim sosem koperkowym.

Dla dodatkowego aromatu możesz polać je przed podaniem roztopionym masłem – to prosty trik, który robi różnicę.