De volaille z szynką i pieczarkami. Pyszny i chrupiący

De volaille z szynką i pieczarkami to klasyczne danie, które zachwyca soczystym nadzieniem i chrupiącą panierką. Ten wyjątkowy przepis na de volaille z szynką i pieczarkami pozwoli przygotować danie restauracyjnej jakości we własnej kuchni. Kotlety są idealne na świąteczny obiad lub uroczysty rodzinny posiłek.

Składniki:

- 4 podwójne filety z kurczaka (na 8 kotletów)
- 200 g dobrej jakości szynki
- 500 g pieczarek
- 2 średnie cebule drobno posiekane
- 1/4 kostki masła
- 200 g tartego żółtego sera
- 3 jajka
- Bułka tarta (około 200 g)
- Mąka pszenna (około 100 g)
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia

Soczysty farsz to **serce tego przepisu**. Zaczynamy od przygotowania aromatycznego nadzienia:

1. Pieczarki ścieramy na tarce o dużych oczkach. Można też drobno posiekać, jeśli wolimy bardziej wyrazistą teksturę.
2. Na patelni roztapiamy masło, wrzucamy drobno posiekaną

cebulkę i podsmażamy aż się zeszkli.
3. Dodajemy pieczarki – początkowo będzie ich sporo, ale szybko puszczą sok i zmniejszą objętość.
4. Drobno pokrojoną szynkę dodajemy do pieczarek i podsmażamy wszystko razem.
5. Gdy pieczarki są już miękkie, dodajemy tarty żółty ser, mieszamy do rozpuszczenia i scalenia masy pieczarkowej.
6. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku, wyłączamy gaz i pozostawiamy farsz do przestudzenia.

Formowanie i smażenie

Prawidłowe formowanie kotletów zapewni, że nadzienie pozostanie wewnątrz:

1. Filety rozbijamy przez folię spożywczą, tak aby nie porozrywać delikatnego mięsa.
2. Na każdy rozbity płat nakładamy przestudzony farsz z szynki i pieczarek.
3. Mięso zawijamy jak naleśnik, dokładnie zasklepiając brzegi, aby farsz nie wypłynął podczas smażenia.
4. Gotowe kotlety obtaczamy dokładnie w mące, następnie w rozkłóconych jajkach, bułce tartej, a potem ponownie w jajku i bułce tartej – tworząc podwójną panierkę dla wyjątkowej chrupkości.
5. Kotlety de volaille z szynką i pieczarkami smażymy na rozgrzanym oleju, obracając co jakiś czas, aby równomiernie zrumienić ze wszystkich stron.

Aby kotlety de volaille były

jeszcze pyszniejsze:

1. Podsmażone kotlety przekładamy do naczynia żaroodpornego.
2. Zapiekamy je przez 10-15 minut w temperaturze 180°C, najlepiej pod przykryciem.
3. Gotowe de volaille z szynką i pieczarkami powinny mieć chrupiącą panierkę, soczyste mięso i rozpływający się w ustach farsz.

De volaille z szynką i pieczarkami najlepiej smakuje podane z **purée ziemniaczanym i mizerią**. Możemy również zaserwować je z gotowanymi warzywami, takimi jak marchewka, brokuły czy fasolka szparagowa. Dla dodatkowego smaku możemy polać kotlety roztopiony masłem ziołowym.

DE VOLAILLE Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI