

# Пожарские котлеты



# История блюда

- Появление рецепта относят к XIX веку. Существует несколько версий появлений рецепта Пожарских котлет. Одна версия приписывает авторство повару графа Пожарского, к которому неожиданно приехал Великий князь. На кухне графа не нашлось телятины и он велел приготовить котлеты из птицы, которые впоследствии и получили своё распространение как Пожарские котлеты.
- Вторая версия связывает появление Пожарских котлет с владелицей трактира в Торжке Дарьей Евдокимовной Пожарской.
- О трактире Пожарской в 1826 году А. С. Пушкин написал С. А. Соболевскому:
  - «На досуге отобедай
  - У Пожарского в Торжке,
  - Жареных котлет отведай
  - И отправься налегке».

# Ингредиенты

- куриная грудка — 450 Грамм
- пшеничный хлеб — 200 Грамм
- теплое молоко — 1/2 Стакана
- сливочное масло — 6 Ст. ложек
- соль — 1/2 Чайных ложки
- черный перец — 1 Щепотка
- панировочные сухари — 1/2 Стакана
- чеснок — 1 Зубчик
- растительное масло — 1 Ст. ложка
- сыр — 120 Грамм

•

*Количество порций: 4*



**В небольшой миске замочите  
хлеб в теплом молоке и отложите  
на время в сторону.**



Нарежьте куриные грудки  
небольшими кусочками и  
пропустите через мясорубку  
вместе с кусочками хлеба.



Переложите фарш в миску побольше.  
Добавьте соль и перец. Добавьте  
раздавленный зубчик чеснока.



Нагрейте сковороду до 350F. Куриный фарш получится очень липким. Иногда бывает трудно сформировать котлеты. Вам поможет небольшая миска с водой. Смачивайте в ней руки и лепите котлетки. Поместите полоску сыра в середину котлеты и закройте его внутри.





Обваляйте каждую котлету в  
хлебных крошках.





Растопите масло в сковороде. Обжарьте котлеты в течении 6 минут, по 3 минуты на каждую сторону.



Затем, поместите котлеты в форму для выпечки и запекайте в течении 15 минут до полного приготовления. Гарниром может быть хороший салат, соленые огурцы и картофельное пюре.



# Презентацию подготовил студент группы Т-13 Капленко Владислав



Спасибо за внимание