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

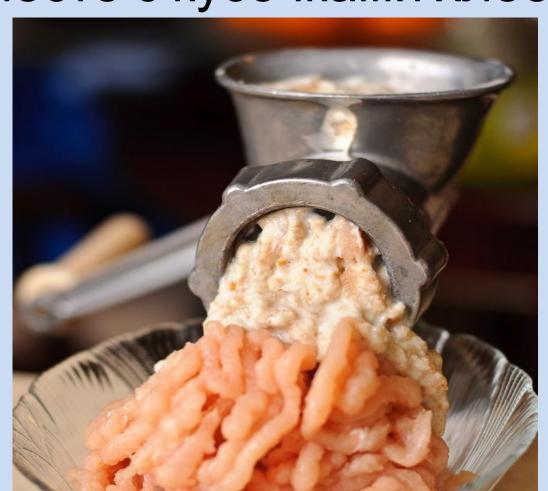
- куриная грудка 450 Грамм
- пшеничный хлеб 200 Грамм
- теплое молоко 1/2 Стакана
- сливочное масло 6 Ст. ложек
- соль 1/2 Чайных ложки
- черный перец 1 Щепотка
- панировочные сухари 1/2 Стакана
- чеснок 1 Зубчик
- растительное масло 1 Ст. ложка
- сыр 120 Грамм

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