

Пожарские котлеты

рубленные котлеты из курицы (дичи), панированные в сухарях из белого хлеба.

Ингредиенты

- Куриное филе - 500 г
- Белый хлеб – ½ батона
- Сливочное масло – 100 г
- Сливки – 2 ст.л.
- Специи, соль – по вкусу
- Яйца – по желанию

ШАГ 1. ГОТОВИМ ФАРШ

500 граммов куриного филе пропустить через мясорубку или порубить в кухонном комбайне.

Замочить 2—3 ломтика белого хлеба в сливках, отжать.

Добавить в фарш вместе с растопленным сливочным маслом (2 столовые ложки), сливками (2 столовые ложки), очень мелко рубленом и припущенном на сливочном масле луком, специями и солью.

ШАГ 2. ЖАРИМ КОТЛЕТЫ

Обваливаем в панировке из белого хлеба, предварительно замороженного и натёртого на крупной тёрке и жарят (обычно на топлёном масле).

После жарки рекомендуется довести до готовности в духовке.

ПЯТЬ ПРИЧИН ПРИГОТОВИТЬ ИМЕННО ЭТО БЛЮДО:



35 мин



доступность
продуктов



1 порция
2 шт.=180 р.



белки, B2, B1, A,
никотиновая кислота,
минеральные
вещества



наследие
русской
кухни

Интересные факты...

Происхождение названия «пожарских котлет» связано с Евдокимом Пожарским, владельцем трактира и гостиницы в Торжке в начале XIX века. Изначально котлеты готовились из телятины. Свой современный вид они приобрели в 1830—1840-х годах уже при Дарье Пожарской, унаследовавшей трактир после смерти отца.

После кончины Дарьи в 1854 году семейный бизнес Пожарских постепенно пришёл в упадок. Однако судьба её фирменных котлет сложилась удачнее: они стали типичным блюдом русской кухни, широко известным как в России, так и за границей.

Устами
великих
людей

«На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке»

А.С. Пушкин, 1826 г.

«... въгостинницѣ Пожарско́й приготавлиются очень вкусныя котлеты; онѣ дѣлаются изъ курицы и таютъ во рту: совѣтуюсь мѣрѣмъ проѣзжающимъ чрезъ Торжокъ покушать ихъ. Порція, или двѣ котлетки стоятъ только рубль»

Михайло Жданов, 1828 г.
«Путевые записки по России»