



Kiovan kana

Aineet: 6 broilerin nahatonta rintaleikettä
100 g jääkaappikylmää voita
1 rkl persiljaa
1 rkl sitruunan mehua
mustapippuria
suolaa
1 dl vehnäjauhoja
1-2 munaa
2 dl hienoa korppujauhetta
öljyä paistamiseen

Valmistus: Leikkaa kova voi kuudeksi sormen kokoiseksi tangoksi. Pyöräytä tangot persiljasilpussa ja pane pakasteeseen tai jääkaappiin.

Irrota varovasti pienet fileet rintapaloista. Leikkaa lihan paksuimpaan kohtaa vinoittain ohut viilto ja käännä rintapala auki kuin kirja. Nuiji palat muovikelman välissä mahdollisimman ohuiksi, varo kuitenkin rikkomasta niitä. Nuiji myös pienet fileet aivan ohuiksi.

Tiputtele rintapalalle sitruunanmehua, pyöräytä myllystä hiukan pippuria ja ripottele suolaa. Aseta keskelle kova voikimpale. Peitä se pienellä fileenpalalla. Painele filee kokkiveitsen lappeella tiukasti voim ympärille. Paketoi kotletti tiukaksi rullaksi. Jos haluat perinteisen koristetupsun, pane hammastikku viimeisen pitkän sivun alle siten, että se jää pari senttiä rullan ulkopuolelle.

Sekoita jauhoihin hiukan suolaa ja tuoretta mustapippuria. Pyörittele kotletit huolellisesti jauhoseoksessa, siten kevyesti vatkatussa munassa ja lopuksi korppujauhoissa. Tarkista että jokainen kuorrutuskerros peittää kotletin joka kohdasta, niin että voi ei pääse kypsennyksen aikana valumaan ulos. Pane valmiit kotletit jääkaappiin 1-2 tunniksi.

Kuumenna uuni 180°. Juuri ennen paistamista levitä uunivuokaan tai pellille pari kerrosta talouspaperia ja pane hetkeksi uuniin lämpiämään. Kuumenna öljy padassa tai kasarissa. Se on sopivan kuumaa, kun pala vaaleaa leipää alkaa lupaavasti tiristä. Ruskista kotletit kullanruskeiksi (noin 5 minuuttia) ja nosta reikäkauhalla tai grillipihdeillä paperoidulle pellille.

Kypsennä vielä uunissa 15 minuuttia. Tarjoa vihreillä herneillä täytettyjen tomaattien ja olkiperunoiden (kts. ohje) kanssa.