

Või segage peenestatud peterselliga ja maitsestage sidrunimahlagaga.

Väikese filee peale asetage piklikuks vormitud maitsevõi täidiseks. Keerake filee võitüki ümber tihedalt kokku ja asetage suure filee peale.

Nüüd keerake suurel fileel servad ülestikku, nii et 5 cm pikkune tiiva toruloo jääks otsast välja paistma.

Paneerimisel veeretage Kiievi kotlette esialgu jahus, siis kastke lahtiklopitud, soolaga maitsestatud muna- ja veesegusse ning seejärel veeretage riivsaias.

Paneeritud kotlette hoidke 10–15 minutit külmkapis või muidu hästi külmas panipaigas. Sel ajal kõveneb täidiseks kasutatud või ja kotlet saab praadimiseks üleni ühtlase temperatuuri.

Praadige kotlette rohkes kuumas võis, sea- või taimerasvas 220° kuumuses. Nii saate ilusa pruuni koorikuga kotleti. Kui kasutate võid, on siiski oht, et see võib enneaegset kõrbemist põhjustada, mis annab kotletile mõrkja maitse. Kui kasutate praadimiseks rasva, sulatage eraldi umbes 50 g võid, millega kastke kotlette just laualeandmise eel.

Kondi otsa pange valgest siidpaberist või fooliumist lõigatud mansetid.

Lisandiks sobivad hästi friikartulid, roheliste konservhernestega täidetud värsked tomatid, või aedviljaga täidetud muretainast küpsetatud korvikesed.

Vormiroog porgandiga

- 400–500 g kana
- 2–3 kl jämedalt riivitud porgandit
- 1 kl leotatud odrakruupi
- 3 kl keeva vett
- 1 sl õli
- soola
- majoraani
- jahvatatud pipart

Tükeldage kanalaha koos kontidega väiksemateks paladeks ja pruunistage kergelt kuumas õlis, maitsestage soola ja pipraga. Samasse paksupõhjalisse haudepotti valage leotatud kruubid, peale keev vesi ning kõige peale raputage riivitud porgand ja maitse järgi majoraani.

Hautage keskmises kuumuses kuni 1 tund. Andke lauale koos kõrvitsa- või pohlasalatiga.

Kanakoivad mandlitega

- 1 broiler või neli kanakoiba
- 2 sl võid
- 2 sl õli
- soola
- jahvatatud pipart
- 50 g mandlilaaste
- ½ kl vett
- ½ kl valget veini
- ½ kl rööska koort

Pruunistage tükeldatud kana või kanakoivad haudepotti põhjal kuumas või ja õli segus. Maitsestage soola ja pipraga, lisage potti veidi vett, et see hautamise ajal jõuaks välja aurata.

Kui liha pehme, tõstke kanakoivad soojendatud vaagnale, puistake mandlilaastud haudepotti, kuumutage segades kergelt läbi, lisage koor ja vein.

Hoidke veel paar minutit tulel, siis valage kanakoibadele.



Supp kirjude klimpidega

- ½ kana
- 2 l vett
- 1 porgand
- 1 sibul
- tükiike sellerit
- 2–3 küüslauguküünt
- 5–7 tera vürtsi
- 5 tera musta pipart
- umbes 400 g sibulat
- 2–3 sl õli ja või segu

Klimbid

- 1 suur porgand
- 2 sl võid
- soola
- suhkrut
- nisujahu
- 2 muna
- hakitud peterselli
- muud hakitud maitserohelist

Keetke puljong valmis. Võtke pehmed kanatükid välja. Hiljem eemaldage kondid ja tükeldage jahtunud liha. Supi jaoks peenestage sibulad ja hautage või-õlisegus klaasjaks, lisage puljong, lihatükid ning kuumutage keemiseni, siis lisage klimbid.

Klimbitaina jaoks riivige suur toores porgand, lisage sulatatud või, sool, suhkur, munad, jahu ja hakitud maitseroheline ning segage ühtlaseks massiks. Jahu pange vastavalt vajadusele, tehke prooviklimp ja kontrollige selle koostüsimist.

Hea supp haigele tervenemiseks ja kosutuseks pärast pikemat haigust.

Kanasupp mandlitega

- 500 g kanabroilerit
- 2–2 ½ l vett
- 1 porgand
- 1 sibul
- 1 petersellijuur
- 2–3 lõiku sellerit või 1 sellerivars
- soola
- valget pipart

- 100 g röstitud mandlilaaste
- 1 kl valget lauaveini
- 1 pakk vahukoort (35%)

Keetke puljong, kurnake ja puhastage liha luudest. Pange lihatükikesed tagasi puljongisse ja kuumutage keemiseni, lisage mandlilaastud ja vein.

Enne serveerimist valage tirinasse koor, peale tuline supp.

Kana õuntega

- 4 suuremat broileritükki
- 6 sl võid
- 1 sl õli
- 1 sl nisujahu
- ½ kl kanapuljongit
- ½ kl siidrit
- 2 sl brändit
- soola
- pipart
- 4 magushaput õuna
- ½ kl hapukoort

Sulatage haudepotti põhjal 2 sl võid, lisage õli ja pruunistage kuumas rasvaines kanatükke umbes 5 minutit, kuni need on ümberingi ühtlaselt krõbedad. Seejärel kastke jahusse ja raputage liigne jahu maha, maitsestage kanatükke soola ja pipraga.

Koorige 2 õuna, eemaldage südamik, tükeldage sektoriteks ja pange haudepotti, valage juurde puljong ja siider ning tõstke kanatükid sellele. Hautage kaane all umbes 45 minutit, kuni kana pehme. 10 minutit enne valmimist lisage ülejäänud kooritud õunasektorid ja valage neile eraldi nõus sulatatud või (4 sl).

Toit on valmis, kui viimasena lisatud õunatükid on ahvatlevalt pruunikad. Siis tõstke kana- ja õunatükid vaagnale ning lisage haudevedelikule ning lagunenud õunatükkidele hapukoort. Kuumutage veel umbes 3 minutit, seejärel valage vaagnal olevatele kanatükkidele ja piserdage peale brändit, mis võimendab roa hõrku maitset ja lõhna.