

# САЛАТ ИЗ ЖАРЕНОЙ КУРИЦЫ ПО-ШТИРИЙСКИ

## *Steirischer Backhenderlsalat*



**Н**астоящий штирийский вкус начинается с правильной птицы – **Sulmtaler Huhn** из долины Сульмталь. Именно она придает этому традиционному салату сочность и аромат – как в лучших домах Штирии.

### Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ 4 куриных эскалона или мясо 3–4 куриных ножек
- ✓ 2 яйца
- ✓ соль
- ✓ мука грубого помола и панировочные сухари
- ✓ топленое масло и/или растительное масло для жарки
- ✓ свежий листовой салат на ваш вкус (корн, латук или айсберг, лолло россو и т. д.)
- ✓ примерно 1 ст. л. штирийского яблочного бальзамического уксуса или другого качественного уксуса
- ✓ около 3 ст. л. штирийского тыквенного масла или другого растительного масла
- ✓ 1 ст. л. крепкого теплого овощного или говяжьего бульона
- ✓ соль
- ✓ перец
- ✓ 1 ч. л. острой горчицы
- ✓ коктейльные томаты

### Приготовление:

**1** Снимите кожу с куриных ножек и острым ножом отделите мясо от кости. Нарежьте куриный эскалоп или мясо с ножек на небольшие кусочки. Помести-

те в миску, хорошо посолите со всех сторон и оставьте мариноваться под крышкой или пищевой пленкой примерно на час. Если времени мало, можно не мариновать мясо и сразу приступить к приготовлению.

**2** Для заправки к салату размешайте горчицу в небольшом количестве теплого бульона до однородной консистенции, затем добавьте уксус. Приправьте солью и перцем, влейте тыквенное масло. По желанию можно добавить другие специи или приправы.

Свежий листовой салат тщательно промойте, очистите и хорошо обсушите – лучше всего с помощью бумажного полотенца или салатной центрифуги.

**3** Взбейте яйца в глубокой тарелке или миске. В отдельные емкости насыпьте муку и панировочные сухари. Обваляйте кусочки курицы в муке, затем обмакните во взбитые яйца и обваляйте в сухарях со всех сторон.

**4** Разогрейте в сковороде достаточное количество топленого или растительного масла. Выложите кусочки курицы в хорошо разогретый жир и обжаривайте 3–7 минут (в зависимости от размера) до золотистой, хрустящей корочки, периодически переворачивая.

**5** Полейте листья салата заправкой и выложите порционно в центр больших тарелок. Перед пода-



### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...?

**СУЛЬМТАЛЬСКАЯ ПТИЦА** (нем. *Sulmtaler Huhn*) – это традиционная порода кур, выведенная в долине реки Сульм (Sulm) в южной Штирии, Австрия. Она известна с XVII века и ценится за:

- ▶ отличное качество мяса: сочное, нежное и ароматное, особенно у каплунов и пулярок;
- ▶ устойчивость к местному климату;
- ▶ привлекательный внешний вид – у петухов яркое оперение.

Сульмтальская порода считалась деликатесной. Под этим названием были известны особенно мясистые каплуны и пулярки. Во времена Австро-Венгерской империи эти вкусные бройлерные цыплята поставлялись даже за пределы Альп – к **императорским и королевским дворам Европы**. Сегодня сульмтальская птица входит в число охраняемых традиционных пород в Австрии.

чей разместите сверху или вокруг салата хрустящие кусочки жареной курицы.

Украсьте блюдо коктейльными томатами, разрезанными пополам.

**Совет:** Подавайте с хрустящей свежей выпечкой или хлебом с тыквенными семечками.

По материалам  
**Österreich Werbung**  
Рецепт Ренаты Вагнер

*Приятного аппетита!*