

Svinjski kotleti sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šampinjona
- 4 svinjska kotleta
- 3 zrela paradajza
- 3 cena belog luka
- ulje
- biber
- so

Priprema

Šampinjone pažljivo ocistite, operite i nasecite na listice, a manje prepolovite po dužini. Na ulju ispržite kotlete, kojima ste odstranili kosti, posolite, pobiberite, potom izvadite iz masnoce i držite na toplom. Na ulje, u kojem su se pržili kotleti, stavite seckani i zgnjeceni beli luk, odmah dodajte oljušćen i na kocke isecen paradajz. Posolite, pobiberite i zajedno dinstajte da tecnost ispari. Ispržene kotlete poslažite na tacnu, preko njih rasporedite dinstane šampinjone s paradajzom i odmah servirajte.