

## Kotleti na podravski nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** svinjskih krmenadli bez kostiju (6 kom.)
- **100 g** barene dimljene slanine
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera** mlevenog
- **1 glavica** crvenog luka srednje velicine
- **malo** Kotanyi Grill kotlet
- **1 kašičica** ljutkastog senfa
- **1/2 kašičice** paste od ljute paprike
- **malo** iseckanog peršunovog lista
- **1 dl** kvalitetnog poluslatkog belog vina
- **2 dl** vode
- **1 kašik** mekog brašna T-500
- **maloulja**

### Priprema

Krmenadle izlupati batom za meso. Peršun list sitno iseckati. Barenu dimljenu slaninu narezati na kockice. Crveni luk oljuštiti i sitno iseckati. Krmenadle posoliti i po želji zaciniti. U tiganju zagrejati malo ulja, da pokrije dno, i naglo propržiti krmenadle.

Prženo meso izvaditi iz masnoce, na tom ulju propržiti sitno iseckan crveni luk oko 5 minuta te dodati na kockice narezanu barenu dimljenu slaninu.

Propržiti 10-ak minuta, dodati 1 kašiku brašna, 1 kašicicu ljutkastog senfa, 1/2 kašicice paste od ljute paprike, iseckan peršunov list, so, suvi biljni zacín pa prelití sa 1 dl vina i 2 dl vode. Kuvati na srednjoj temperaturi dok ne zavri, te dodati prethodno ispecene kotlete.

Sve propržiti još 15 minuta, da se sos lepo zgusne.

Servirati uz pire krompir i neku od salata.

## **Savet**

Ovo je jedan stari specijalitet iz sedamdeset i neke, a neko ga možda i zna. Po mom obiaju, pretrpeo je neke promene u odnosu na originalni recept. Veoma je ukusan, a i brzo se sprema.