

Obuceni svinjski kotleti



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** brašna
- 2jajeta
- **200 g** domaćih prezli
- **1/2 šolja** rendanog parmezana
- 3 svinjska kotleta
- **6 kašika** malsinovog ulja
- **3 kašike** putera
- sveže bilje (peršun, oregano, timijan...)

Priprema

Svako meso, koje je obuceno ima mnogo lepši ili da kažemo drugaciji ukus. Ove sam obukla u domace zacinjene biljem, prezle, parmezan i prelila puterom u kome sam takodej malo propržila bilje.

Pripremimo odelce od parmezana, domaćih prezli, i seckanog bilja. Ne dodajemo so, jer je parmezan dovoljno slan.

Kotlete prvo uvaljamo u brašno, zatim u razmucena jaja.

Pa u odelce.

U tiganj sipamomaslinovoulje i dodamo puter. Na senjoj vatri pocnemo da pecemo kotlete. Ne okrećemo dok ne mislimo da je ta strana ispecena, oko 10 minuta.

Okrenemo i pecemo drugu stranu oko 8 minuta.

Gotovo. Izvadimo kotlete, a u ulje i puter dodamo zacine iz odelca, brzo kratko propržimo i upotrebimo kao preliv, za kotlete i bareni krompir.

Ja sam servirala sa barenim krompirom i zelenom salatom.

Savet