

## *Napolitanski kotleti*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150 g maslaca
- 4 svinjska ili teleša kotleta
- 1 glavica luka
- 1-2 jabuke
- 175 g mariniranih šampinjona
- nekoliko zrna crnog bibera
- 1 kašika susama
- 300 g testenine
- 1 dl maslinovog ulja
- 2 veka paradajza
- 175 g sira maskarpone
- malo svežeg bosiljka
- biber
- so

### **Priprema**

U tiganju zagrijati 50 g maslaca i propržiti kotlete po 5 minuta sa obe strane. Posoliti i pobiberiti, izvaditi i ostaviti na toplom. U istom tiganju propržiti luk isecen na rezance i jabuke isecene na tanke kriške, dok ne dobiju lepu zlatastu boju. Izvaditi ih u tanjir. U tiganj dodati ostatak maslaca i pržiti šampinjone i biber 2 minuta, potom dodati susam pa pržiti još malo, uz mešanje.

Testeninu kuvati 8-10 minuta u zasoljenoj vodi u koju smo dodali i kašiku ulja. Procediti je i staviti u vatrostalnu tepsiju. Kolutove paradajza ispeci (na grilu, u rerni ili u tiganju).

Testeninu preliti sirom, maslinovim uljem, preko staviti luk i jabuke. Preko toga porežati kotlete oko kojih se reže paradajz, ukrug. Preko kotleta sipati šampinjone sa susamom i tepsiju staviti u rernu zagrejanu na 150 °C , 5 minuta. Ukrasiti listicima bosiljka.