

Pohovani jagnjeci kotleti



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jagnjecih kotleta
- 2 glavice crnog luka
- 400 g suve šunke
- veza peršunovog lista
- 2-3 cena belog luka
- brašno
- prezle
- 4 jajeta
- pire od paradajza
- ulje ili mast
- biber
- so

Priprema

Suvu šunku, crni luk, beli luk i peršunov list samleti na vodenici za meso, posoliti i pobiberiti.

Svaki tuckom istucen i posoljen kotlet premazati ovim nadevom, ali samo sa jedne strane. Svaki kotlet uvaljati u brašno. Rukom preko brašna pritisnuti nadev da ne bi spao sa kotleta.

Jaja umutiti i posoliti. Kotlete zamociti u jaja stranom na kojoj je nadev, zatim uvaljati u prezle i ispržiti ih sa obe strane u vreloj masti ili ulju.

Kada su gotovi, poređati ih u šerpu jedan do drugog, naliti ih vodom, dodati malo pirea od paradajza (jednu do dve kašike) i lagano pirjaniti jedan sat.

Posle toga kotlete pažljivo povaditi, staviti ih na sredinu velike plitke posude za služenje, a oko njih pire od paradajza.