

Svinjski kotlet Imperijal



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjska kotleta
- **2** supene kašikeulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **200 g** kiselih krastavcica
- **100 g** praška šunke
- **20 g** brašna
- **20 g** senfa
- **maloperšuna**
- **100 ml** biljne pavlake
- **600 g** kuvanog krompira
- **4** paradajza

Priprema

Kotlete malo izlupajte tuckom za meso, zacinite i ispecite na vrelom ulju sa obe strane.

Gotove kotlete izvadite na tanjir sa papirnom salvetom da bi se upio višak ulja.

Na preostalom ulju prodinstajte na krupno izrendane kisele krastavce, dodajte na rezance isecenu šunku, promešajte.

Dodajte brašno i senf.

Sve promešajte pa nalijte vodom do određene gustine. Zacinite sos po ukusu, dodajte pavlaku, ostavite na vatri 2-3 minuta pa jelo servirajte sa kuvanim krompirom i paradajzom.

Savet