Svinjski kotleti i zaljucen krompir (Maeun Gamja Jorin)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za Krompir

- **1 kg**krompira
- **1/2**veceg narezanog crvenog luka
- **2 cena**iseckanog belog luka
- **3 kašike**soja sosa
- **2 kašike**ljute aleve paprike
- **1 šolja**vode
- **1 kašicica**šecera

Kotleti:

- **4**Kotleta
- so i biber
- rukohvat timijana
- **3 kašike**putera
- maslinovo ulje za prženje

Za Salsa od paprike:

- **3**sveže paprike babure
- **1**crveni luk
- **1 kašika**šecera
- **1 cen**belog iseckanog luka
- **2 kašike**vinskog sirceta
- mali rukohvat bosiljka

Priprema

Prošremimo sastojke.

Krompir: Dodajte krompir, crni luk, beli luk, soja sos, ljutu alevu papriku i šecer u šerpu. Promešajte sve sa varjacom. Dodajte sardine i vodu. Pokrite i kuvajte 10 minuta na srednjoj temperaturi. Otvorite i mešajte. Pokrite i smanjite temperaturu. Kuvajte još 15 minuta sve dok krompir nije potpuno kuvan, ali ne raspadnut.

Kotleti: Zagrejte tiganj. Dodajte maslinovo ulje. Posolite i pobiberite kotlete. Isecite ivice na nekoliko mesta, kako biste izbegli da se meso saviia. Stavite ih u tiganj na srednju temepraturu i pecite obe strane oko 7 minuta. Tokom pecenja dodajte sježi timijan i malo putera. Dodajte zdrobljeni beli luk. Posipajte puterom i uljem iz tiganja za vreme pecenja. Pustite meso da se odmara isto toliko vremena koliko ste ga pekli.

Salsa od paprike: Ocistite 3 paprike i isecite na trake. Isecite luk u kolutove. Dodajte malo maslinovog ulja u tiganj i pecite paprike i i luk na srednjoj temperaturi. Dodajte beli luk, vinsko sirce i 1 kašiku šecera. Ovo bi trebalo da bude spremno i karamelizovano za oko 8 minuta. Pospite rezane listove bosiljka i mešajte.

Ovako.

Savet

U originalnom koreanskom receptu stavlja se i suva riba sardina ili ringlice. Ja nisam imala a vi slobodno stavite. Ja sam koristila mlad krompir, Perla, a naravno ovo se može praviti i sa drugom vrstom krompira Ovo je zaista veoma brzo spremljeno jelo. Krompir ima malo teško ime, jer recept potie iz Koreje ali se zato jako fino pojede. Salsa od paprike i luka je jos jedna od dimenzija u ukusu. Svakkako probajte nije uopšte teško.