

Kotleti Imperijal



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** g svinjskih krmenadli bez kostiju (6 kom)
- **100** g šunke u crevu
- **8** kiselih krastavaca - kornišona
- **1** dl kvalitetnog poluslatkog belog vina
- **2 kašičice** ljutkastog senfa
- **malo** iseckanog peršunovog lista
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malomekog** brašna T-500
- **1** dl vode
- **maloulja**

Priprema

Krmenadle izlupati batom za meso.

Peršun list sitno iseckati. Šunku u crevu narezati na rezance. Kisele krastavce narezati na rezance. Ako se radi sa obicnim kiselim krastavcima onda ide 2 kom., oljuštiti ih i narezati na rezance.

Krmenadle posoliti i po želji zaciniti. U tiganju zagrejati malo ulja, da pokrije dno, i naglo propržiti krmenadle.

Prženo meso izvaditi iz masnoce, na tom ulju propržiti malo brašna, dodati na rezance isecene krastavce i šunku.

Sve kratko propržiti, dodati vino, senf, iseckano perušonovo lišće, suvi biljni zacín, malo soli i vodu.

Kratko prokuvati uz mešanje da se sos malo zgusne. Servirati sa pirjanim pirincom.

Savet

Ovo je jedan stari specijalitet iz sedamdeset i neke, a neko ga možda i zna. Naravno, pretrpeo je neke promene u odnosu na originalni recept. Veoma je ukusan, a brzo se sprema. Nema tih rei kojima mogu opisati ukus integralnog pirina kao priloga. Pun je ukusa i puno bolji od glaziranog pirina.