

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 kašicice**ljutkastog senfa
- maloiseckanog 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 običnim 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 masnoće, na tom ulju propržiti malo brašna, dodati na rezance isecene krastavce i šunku.

Sve kratko propržiti, dodati vino, senf, iseckano Perušonovo lišće, suvi biljni zacin, 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 orginalni recept. Veoma je ukusan, a brzo se spremi. Nema tih rei kojima mogu opisati ukus integralnog pirina kao priloga. Pun je ukusa i puno bolji od glaziranog pirina.