



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni  
(4246)

## **Kotlety wieprzowe z porami**

Inne wydanie zwykłych kotletów.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** cztery

### **Składniki:**

- pieprz czerwony, 1 szczypta
- pieprz biały, 1 szczypta
- mozzarella, 60 g
- łój wołowy, 50 g
- śmietana 36%, 22 dag
- por, 30 dag
- ziemniak, 45 dag
- karkówka, 60 dag
- natka pietruszki, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki wyszorować i gotować na parze 35 min. Można również ugotować w mundurkach w osolonej wodzie (będą lepsze jak do wody wrzucimy jeszcze zioła prowansalskie i kminek). Mozzarelle zetrzeć na tarce. Pora oczyścić, pokroić w plasterki. Kotlety wieprzowe osuszyć i dobrze natrzeć pieprzem. Na patelni rozgrzać łój i smażyć mięso 5 min z każdej strony. Przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec do miękkości (30 min) w piekarniku. Na dużej patelni rozgrzać oliwę i usmażyć pora 5 min na średnim ogniu. Podlać śmietaną i dusić jeszcze 5 min. Doprawić do smaku. Przełożyć na kotlety, posypać startym serem i zapiekać dopóki ser się nie rozpuści. Ziemniaki obrać i podawać z potrawą posypując wcześniej grubo mielonym pieprzem. Wszystko posypać natką pietruszki.

