



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety wieprzowe po segedyńsku

Podawać z ziemniakami lub kluskami ziemniaczanymi.

Składniki:

- wieprzowina , 0.75 kg
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- smalec, 6 dag
- kapusta kiszona, 1 kg
- cebula, 6 dag
- jabłko, 20 dag
- przecier pomidorowy, 4 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Schab z żeberkami opłukać, pociąć na 5 porcji. Kotlety pobić, oprószyć pieprzem lub papryką i solą, obtoczyć w mące. Na patelni rozgrzać smalec i obsmażyć kotlety na rumiano z obydwu stron. W rondlu ułożyć 1/3 część kapusty, na to położyć 2 kotlety, posypać cebulą i pokrajanymi na cząstki obranymi jabłkami. Warstwę tę przykryć znowu 1/3 częścią kapusty i powtórzyć przełożenie mięsem, cebulą i jabłkami. Przykryć warstwą kapusty, podlać wodą, skropić tłuszczem pozostałym z osmażenia mięsa i powoli gotować w odkrytym naczyniu do miękkości. Na końcu wlać pomidory rozmieszane z małą ilością wody i zmiażdżonym czosnkiem, chwilę pogotować razem.

