



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

Kotlety wieprzowe duszone

Moje ulubione

Składniki:

- schab , 1 kg
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 7 dag
- smalec, 4 dag
- masło, 4 dag
- kminek, 1 szczypta
- białe wino, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Kości ugotować niedużą ilość wywaru. Mięso podzielić i przygotować tak, jak podano w przepisie na kotlety naturalne z kostką, osmażyć z obydwu stron na rumiano. Przełożyć do dopasowanego rondelka; dodać kminek i dusić powoli pod przykryciem, podlewając rosółem z kości i winem. Gdy kotlety są miękkie, do sosu dodać masła, a gdy się stopi, wymieszać z sosem i kotlety zaraz wydać. Podawać z frytkami lub ziemniakami drążonymi i surówką sezonową, sezonowymi, gotowanymi warzywami z masłem, z kalafiorem, fasolką szparagową, pomidorami osmażonymi.

