



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Kotlety wieprzowe w słojach

Dodód na to, że w słojach również można znaleźć coś smacznego

Składniki:

- wieprzowina , 2 kg
- sól spożywcza, 5 g

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, usunąć tłuszcz i wyciąć kości kręgosłupa, pozostawiając przy kotlecie kostkę żebrową długości 3—4 cm. Odkrajać kotlety (każdy razem z żeberkiem), z żeberek usunąć błonę, mięso lekko stłuc, posolić i podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu na rumiano. Po podsmażeniu ułożyć w słojach, zamknąć i gotować: duże słoje — 1 godz. 45 min., małe — 1 godz. 35 min.

