

Svinjski kotleti u umaku od limuna i timijana



 Jednostavan

Priprema:

- Pomiješajte brašno, mljevenu crvenu papriku, prstohvat soli i papra. Svinjske kotlete dobro uvaljajte sa svih strana u prethodno zamiješanu smjesu.
- Zagrijte tavu, na tavi otopite 2 žlice maslaca i stavite peći kotlete. Kotlete pecite s obje strane par minuta sve dok ne dobiju lijepu zlatno smeđu boju.
- Kada su kotleti pečeni izvadite ih iz tave, a u tavi u kojoj su se kotleti pekli ćete pripremiti umak.
- Tavu stavite na laganu vatru. U tavu ulijte 0,3 dcl bijelog vina i 0,3 dcl limunovog soka. Zatim ubacite naribanu koricu limuna, češnjak, timijan, prstohvat soli i papra te dobro promiješajte.
- Dodajte 2 žlice maslaca i 1 dcl vrhnja za kuhanje, promiješajte te ostavite na laganoj vatri 5 minuta.
- U tavu natrag ubacite kotlete koje ste prethodno ispekli. Nastavite peći kotlete 10-ak minuta u umaku na laganoj vatri uz povremeno podlijevanje umakom.
- Naposljetku na vrh kotleta ocijedite malo limuna, pospite timijanom i poslužite uz prilog po Vašoj želji. Mi smo se odlučili za zelenu tjesteninu koja se odlično uklopila s bojama ovog ukusnog umaka





