



Kotleti s kiselom repom

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

4 svinjska kotleta
2 žlice glatkog brašna
100 grama slatke slanine
2 češnja češnjaka
3 žlice ulja
500 g K Plus kisele repe
1 žličica crvene paprika
1 lovorov list
500 ml vode
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kotlete lagano posolite, poparite i uvaljajte ih u brašno. Narežite slaninu na kockice i nasjeckajte češnjak.

U loncu zagrijte ulje na jakoj vatri pa pecite kotlete dok nisu zlatni. Izvadite ih iz lonca i prekrijte folijom.

Smanjite vatru na lagano te na preostalu masnoću dodajte slaninu i češnjak. Dinstajte 5 minuta pa vratite kotlete i dodajte repu.

Začinite s crvenom paprikom i lovorom, podlijte vodom i kuhajte na laganoj vatri oko 1 sat.

Kušajte jelo i po želji dodajte još soli i papar.

Poslužite uz pire krumpir.