Kotleti s kiselom repom

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

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.