



# 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.