

Svinjski kotlet Imperijal



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjska kotleta
- **2 supene kašikeulja**
- **po ukusu** soli
- **po ukusumleveni** crni biber
- **200 g**kiselih krastavcica
- **100 g**praška šunke
- **20 g**brašna
- **20 g**senfa
- **maloperšuna**
- **100 ml**biljne pavlake
- **600 g**kuvanog krompira
- **4**paradajza

Priprema

Kotlete malo izlupajte tuckom za meso, zacinite i ispecite na vrelom ulju sa obe strane.

Gotove kotlete izvadite na tanjir sa papirnom salvetom da bi se upio višak ulja.

Na preostalom ulju prodinstajte na krupno izrendane kisele krastavce, dodajte na rezance isecenu šunku, promešajte.

Dodajte brašno i senf.

Sve pomešajte pa nalihte vodom do odreene gustine. Zacinite sos po ukusu, dodajte pavlaku, ostavite na vatri 2-3 minuta pa jelo servirajte sa kuvenim krompirom i paradajzom.

Savet