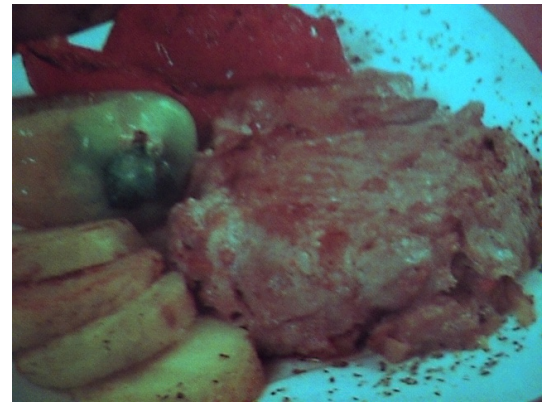


Punjeni svinjski kotleti

jednostavno a ukusno :))



1 Na zagrejano ulje stavimo sitno seckan luk da se prži. U sud sa seckanom sunkaricom dodamo kajmak i promesamo. Kad luk omeksa dodamo 2 sitno seckane paprike, pola paradajza isecenog na kocke, pobiberimo, posolimo, dodamo vegetu promesamo i sklonimo tiganj sa sporeta. Dodamo i sunkaricu sa kajmakom i promesamo.

2 Kotletima odstranimo kosti i zasecemo meso formirajuci ravnu površinu. Istanjimo kuvarskim cekicem i posolimo.

3 Na jednu polovinu mesa nanesimo fil iz tiganja. Prekrijemo fil drugom polovinom mesa i ucvrstimo cackalicom tako da fil ne ispadne.

4 Rostilj poprskamo uljem i stavimo punjene kotlete i krompire secene na krugove da se peku. Na rostilj stavimo preostalu papriku i polovinu paradajza, posolimo povrce. Za vreme pecenja meso i povrce okrećemo.

5 Ispecenim kotletima odstranimo cackalice i stavimo na tanjir za serviranje, zatim na tanjir serviramo povrce i nanesimo origano.

Sastojci:

svinjskih kotleta 400 gr
paprike 3
crnog luka 1 glavica
paradajz 1
sunkarice 100 gr
vegete 1 kasika
krompira 3 oljustena
kajmaka 100 gr
so i ulje,
crni biber mleveni

