



JERNEJ KITCHEN

SVINJSKI KOTLETI V ČEBULNI OMAKI Z JABOLKI

Svinjski kotleti v čebulni omaki z medom in jabolki so fantastičen recept za družinsko kosilo. Sočno, mehko meso in perfektna omaka za prste obliznit.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

SVINJSKI KOTLETI V OMAKI

900 g svinjskih kotletov s kostjo (4 kotleti)

2 žlici ostre moke

2 žlici masla (za kotlete)

3 žlice jabolčnega kisa

60 ml vode

1 žlica masla (za omako)

1 šalotka

1 čebula

3 stroki česna

360 ml jušne osnove ali vode

1 čajna žlička timijana

1/2 žličke majarona

1 čajna žlička rožmarina
(sesekljanega svežega ali suhega)

1 žlica medu

2 jabolki

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

papirnata brisačka

pladenj ali pekač

večja ponev s pokrovko

PRIPRAVIMO KOTLETE

Kotlete s kuhinjsko brisačko osušimo in jih damo na večji krožnik. Začinimo s soljo in poprom. Na krožnik stresemo moko in kotlete samo na eni strani pomokamo. Preostalo moko prihranimo.

NASVET

Če nimamo doma ostre moke, lahko uporabimo tudi gladko moko.

PEČENJE

Večjo ponev damo na močan ogenj. Dodamo maslo in ko se to raztopi, dodamo dva kotleta s pomokano stranjo navzdol. Kotleta pražimo 3 minute na vsaki strani, da dobita zlato barvo. Postopek ponovimo še s preostalim mesom. Kotlete prestavimo v večji (globlji) pekač. V ponev dodamo jabolčni kis in vodo ter s kuhalnico dobro postrgamo po dnu, da zajamemo vse okuse od pečenja. Kuhamo nekaj sekund in prelijemo tekočino čez zrezke.

KOTLETE DUŠIMO

V isto ponev damo žlico masla in pristavimo na zmeren ogenj. Šalotko, čebulo in česen olupimo in narežemo na tanke rezine. Ko se maslo stopi, dodamo šalotko, čebulo in česen. Pražimo 4 minute. Dodamo preostalo moko iz krožnika (žlica in pol). Pražimo še 4 minute. Zalijemo z jušno osnovo ali vodo, premešamo in počakamo, da omaka zavre. Kuhamo 2 minuti, nato dodamo med, timijan, majaron in rožmarin. Premešamo in nazadnje dodamo še kotlete in olupljena in na osmine narezana jabolka. Kuhamo še 40 - 45 minut pokrito pri rahlem vretju, oziroma tako dolgo, da so kotleti sočni in mehki.

POSTREŽEMO

Svinjske kotlete razdelimo med štiri krožnike in radodarno prelijemo s pripravljeno omako. Dodamo še dušena jabolka in postrežemo z izbrano prilogo.