



## 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 obлизnit.

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  
(sesekljjanega svežega ali suhega)

1 žlica medu

2 jabolki

### TOOLS AND EQUIPMENT

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 preostalom mesom. Kotlete prestavimo v večji (globiji) 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 prilogom.