



JERNEJ KITCHEN

SVINJSKI KOTLETI Z JABOLKAMI, KUTINO IN ŽAJBLJEM

Svinjski kotleti z jabolkami, kutino in žajbljem so pravi jesenski zaklad. Bogata in zelo okusna glavna jed.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	40	MINUT

SVINJSKI KOTLETI Z JABOLKAMI, KUTINO IN ŽAJBLJEM

800 g svinjskega kotleta (2 kosa, debeline 3,5 cm)

1 čajna žlička koromačevih semen

2 žlici olivnega olja

3 jabolka

1 kutina

1 čajna žlička gorčice

2 žlici brandya

1 žlica cvetličnega medu

3 listi žajblja

1 vejica timijana

2 stroka česna

1 žlica jabolčnega kisa

HRUSTLJAV POSIP (POLJUBNO)

50 g starega kruha

2 žlici sveže nastrganega hrena

POSTREŽEMO (POLJUBNO)

[Pastinakov pire s hruško](#)

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja ponev s pokrovko
večji krožnik ali pladenj
kuhinjski čopič

PRIPRAVIMO SVINJSKA KOTLETA

Svinjska kotleta solimo in popramo. Posujemo z žličko koromačevih semen, pokapljamo z olivnim oljem in na vsak kotlet položimo žajbljev list. Začimbe dobro natremo v meso iz vseh strani.

NASVET

[Mesarja prosite, da vam svinjski kotlet nareže dvojno, torej, da dobite debeljšega, debeline nekje 3,5 cm.](#)

POPEČEMO SVINJSKE KOTLETE

Večjo ponev pristavimo na srednje močan ogenj. V ponev dodamo žlico olivnega olja, odstranimo žajbljeve liste in kotlete položimo v segreto ponev. Kotlete pečemo 4 minute na vsaki strani (tudi ob strani nasproti kosti - vse skupaj 12 minut).

OČISTIMO JABOLKA IN KUTINO

Medtem ko se kotleti pečejo, jabolka in kutino očistimo, odstranimo sredico in semena ter jih narežemo na četrtine.

SKUHAMO SADJE

Ko so kotleti pečeni, jih prestavimo na pladenj in na eni strani premažemo z gorčico. V ponev, v kateri smo pekli kotlete, damo brandy (alkohol bo izparel, ostal bo le sladkast okus) in med. Ogenj zmanjšamo, dodamo žajbelj, timijan, jabolka, kutino in dva stroka česna, olupljena in potolčena. Dobro premešamo in nekoliko povečamo ogenj. Kuhamo 5 minut, občasno potresemo ponev. Dodamo žlico jabolčnega kisa, solimo, popramo, premešamo in zalijemo s 150 ml vode. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 10 minut.

NASVET

[Dobro postrgamo po dnu ponve ko dodamo brandy, da zajamemo vse okuse od pečenja kotletov.](#)

HRUSTLJAV POSIP (POLJUBNO)

Poljubno pripravimo hrustljav posip. Kruh drobno sesekljam in damo v skodelico. Pokapljam z dvema žlicama vode. Na srednje močan ogenj damo ponev. Dodamo žlico olivnega olja in kruh. Dobro premešamo in pražimo 6 minut, nato ponev odstavimo z ognja, dodamo hren, premešamo, damo v skodelico in postavimo na stran do serviranja.

SVINJSKI KOTLETI, JABOLKA, KUTINA IN ŽAJBELJ

Odstranimo pokrovko in sadje kuhamo še 5 minut. Dodamo svinjska kotleta, obrnjena z gorčičnim premazom navzdol. Ne pozabimo na odcejeno tekočico od kotletov. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo še 5 minut na šibkem ognju.

NASVET

[V kolikor imate raje bolj pečene svinjske kotlete, podaljšajte čas pečenja za 5 minut.](#)

POSTREŽEMO

Svinjski kotleti narežemo na poljubne rezine in jih postrežemo z jabolkami, kutino in žajbljem. Poljubno potresemo s hrustljavim posipom. Odlično se k svinjskim kotletom poda krompirjev pire ali [pastinakov pire](#). Dober tek.