



Kare v omaki

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V dobro namaščen pekač naložimo kotlete in jih 45 minut pečemo v pečici na 200 stopinj celzija.

Vmes jih zalivamo z vodo in obračamo. Spečene kotlete vzamemo iz pečice, nanje nadevamo 1 narezano čebulo in nasekljan peteršilj.

Skupaj pečemo še 20 minut in ves čas zalivamo in obračamo.

Vmes si pripravimo še omako iz smetane in hrena.

Pečene kotlete nadevamo na desertne krožnike in jih poljubno prelijemo z omako.

Po želji lahko dva kotleta prelijemo z omako iz lastnega soka in čebule.

Na drugi kotlet nadevamo omako iz smetane in hrena, ki smo ji dodali še sok od pečenja. Vse skupaj potresemo z drobnjakom in ponudimo s kakšno posebno prilogo.

Pa dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 čebulo
- malo soli
- malo svežega peteršilja
- malo drobnjaka
- 5 svinjskih kotletov
- 2 žlici smetane
- 1 žličko hrena