



# Kotleti s umakom od češnjaka i kremastim pire krumpirom

🕒 25–30 Min   

## Priprema

- 1 Napunite lonac vodom i stavite na jaku vatru. Krumpir ogulite, operite i narežite na kocke veličine 1,5\*1,5 cm. Ubacite krumpir u kipuću vodu i kuhajte 20 minuta.
- 2 Kotlete osušite papirnatim ubrusom i začinite Kotányi Quick&Easy mješavinom začina za kotlete. Češnjak očistite i narežite na listiće. Zagrijte veću tavu na srednje jakoj vatri i ulijte maslinovo ulje. Dodajte kotlete te pecite 4 minute sa svake strane. Dodajte maslac i češnjak, pecite 1 minutu i maknite s vatre. Prelijte limunovim sokom, okrenite kotlete i poklopite tavu kako bi meso ostalo toplo.
- 3 Ocijedite kuhani krumpir i vratite ga u lonac. Dodajte ostale sastojke osim peršina te vratite na laganu vatru. Gnječilicom za krumpir usitnite pire do željene konzistencije. Poslužite pire uz kotlete i posipajte nasjeckanim peršinom.

## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

G	Svinjskih kotleta s kostima (6 komada)
Vrećice	♦ Quick & Easy za Kotlete
50 ml	Maslinovog ulja
50 g	Maslaca
6 kom	Češnja češnjaka
Kom	Sok limuna

Za pire krumpir:

600 g	Krumpira za kuhanje
50 g	Maslaca
120 ml	Mlijeka
80 g	Milerama
Žličice	♦ Himalajska sol
Žličice	♦ Papar šareni u zrnu
	Peršin, za serviranje

