

Kotlety wieprzowe w sosie śmietanowym ze szpinakiem i pomidorami

25–30 Min

Przygotowanie

1. Wlej łyżkę oleju na kotlety i dopraw przyprawową do steaku Kotányi. Dobrze wetrzyj przyprawę w mięso, aby uzyskać wspaniały smak. Rozgrzej patelnię na średnim ogniu i dodaj resztę oleju i połowę ilości masła.
2. Gdy masło się rozpuści, dodaj mięso i smaż przez około dwie minuty z każdej strony lub do momentu kiedy będzie złociste. Wyjmij mięso na talerz i przykryj folią aluminiową, aby utrzymać ciepło.
3. Na patelnię dodaj resztę masła, czosnek i mąkę i smaż przez dwie minuty. Wlej bulion, cały czas mieszając, aby sos się nie zważył. Dodaj śmietanę, suszone pomidory i parmezan i gotuj przez dwie minuty.
4. Włóż mięso (wraz z sokiem ze smażenia) na patelnię i kontynuuj smażenie przez kolejne pięć minut. Dodaj szpinak, wymieszaj i duś przez dwie minuty. Teraz zdejmij z ognia i podawaj z dodatkami i sałatką według uznania.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Kotlety wieprzowe o grubości 2 cm
2 łyżki	Olej
30 gr	Masło
2 ząbki	Drobno posiekany czosnek
1 łyżka	Mąka
250 ml	Bulion warzywny
115 ml	Śmietanka
2 łyżki	Suszone Pomidory z Czosnkiem mieszanka przyprawowa
40 gr	Starty parmezan
100 gr	Szpinak sałatkowy "baby"
1 łyżka	Przyprawa do Steku