



Свински пържоли в сметанов сос със сушени домати

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Свински пържоли (ок. 600 g)
2 с.л.	Олио
30 g	Масло
2 скилидки	Чесън
1 с.л.	Брашно
250 ml	Зеленчуков бульон
115 ml	Сметана за готвене
2 с.л.	Сушени домати, мариновани
40 g	Пармезан, настърган
100 g	Бейби спанак
1 с.л.	♦ Микс за пържоли

- 1 Разбъркайте 1 с.л. олио с микса за пържоли Kotányi и намажете хубаво пържолите със сместа. Загрейте останалото олио и половината масло на тиган и ги изпържете от двете страни.

СЪВЕТ: След това дръжте пържолите в затворен съд или увити с алуминиево фолио, за да не изстиянат, докато пригответе соса.

- 2 Нарежете сушените домати и скилидките чесън на ситно. Загрейте останалото масло, чесъна и брашното в тигана за около 2 минути. Добавете бульона, като бъркате постоянно, за да не се пресече соса. Изсипете сметаната за готвене, сушените домати и пармезана. Гответе още 2-3 минути.
- 3 Върнете месото в тигана със соса. Добавете и отделилата се течност от тях и гответе 5 минути. Добавете спанака и гответе, докато омекне.
- 4 Сервирайте с гарнитура по желание – ориз или зелена салата например.

