



Свиные отбивные с чесночным соусом и картофельным пюре

🕒 35–45 Мин. 🍲 🍲 🍲

Способ приготовления

- 1 Сначала наполните кастрюлю водой и поставьте на сильный огонь. Очистите, вымойте и нарежьте картофель кубиками 1,5 x 1,5 см. Положите картофель в кипящую воду и варите 20 минут.
- 2 Тем временем обсушите мясо бумажным полотенцем и приправьте специями.
- 3 Очистите зубчики чеснока и нарежьте их полосками. Нагрейте большую сковороду на среднем огне и налейте оливковое масло. Теперь добавьте отбивные и обжаривайте по четыре минуты с каждой стороны. Затем добавьте сливочное масло и чеснок, готовьте одну минуту и снимите с огня.
- 4 Полейте лимонным соком, переверните мясо и накройте сковороду крышкой, чтобы мясо оставалось теплым.
- 5 Слейте воду с отварного картофеля и верните его в кастрюлю. Затем добавьте остальные ингредиенты для пюре, кроме петрушки, и верните на слабый огонь. Используйте толкушку для картофеля, чтобы измельчить пюре до желаемой консистенции.
- 6 Подавайте пюре с отбивными, посыпав измельченной петрушкой. Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

◆ = Kotányi Produkte

6 шт. Свиные отбивные на кости (900 г)

50 мл Оливковое масло

6 зубчиков Чеснок
Сок половины лимона

0.5 пакетика ◆ Приправа для свинины

Для картофельного пюре:

600 г Картофель

50 г Сливочное масло

120 мл Молоко

80 г Сметана 25%

По вкусу ◆ Соль морская

По вкусу ◆ Перец черный горошек
Петрушка (для подачи)

