

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)