



Свински пържоли в лимоново-чеснов сос

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За свинските пържоли

6 бр.	Свински пържоли
50 ml	Олио
50 g	Масло
6 скилидки	Чесън
Половин	Лимон
½ пакетче	♦ Микс за свинско печено

За картофеното пюре

600 g	Картофи
50 g	Масло
125 ml	Прясно мляко
80 g	Заквасена сметана
1 връзка	Магданоз
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Кипнете подсолена вода в тенджера. През това време измийте и обелете картофите. Нарежете ги на малки парченца и сварете за около 20 минути.
- 2 Попийте месото с кухненска хартия и втрийте микса за Свинско печено на Kotányi. Обелете скилидките чесън и филирайте.
- 3 Загрейте олиото на тиган и пригответе пържолите за около 4 минути на страна. След това добавете маслото и чесъна и гответе за около минута. Махнете от котлона и залейте със сока от половин лимон. Обърнете пържолите и покрийте тигана с капак.
- 4 Отцедете готовите картофи и добавете останалите съставки без магданоза. Загрейте на бавен огън, колкото да се затопли. Махнете от котлона и намачкайте на пюре.
- 5 Нарежете магданоза на ситно и поръсете върху пюре. Сервирайте с пържолите.

