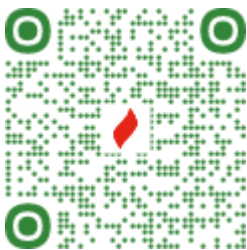




Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

650 g	Svinjskih kotletov
1.5 žlice	♦ Krompir Original, začimbna mešanica
700 g	Krompirja
	Olivno olje po potrebi
1 žlica	♦ Žar kotlet, začimbna mešanica



Svinjski kotleti s hrustljivim krompirjem

⌚ 40–45 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Krompir olupite in narežite na približno 1,5 cm debele rezine. Zavrite lonec vode in krompir kuhajte 15 minut. Nato ga previdno odcedite in pustite, da se 5 minut suši.
- 2 Krompirjeve rezine pokapajte z olivnim oljem in začinite z mešanico Krompir Original Style. Nežno premešajte, da se začimbe prerazporedijo.
- 3 Svinjske kotlete vzemite iz hladilnika vsaj 20 minut pred peko. Začinite jih z mešanico Žar kotlet in jih na obeh straneh rahlo premažite z olivnim oljem.
- 4 Zagrejte žar (zunanji, električni ali žar ponev) na srednje visoko temperaturo. Krompirjeve rezine položite na žar in jih pecite približno 5 minut na vsaki strani, dokler ne postanejo zlato rjave in hrustljave.
- 5 Odstranite krompir z žara in na njegovo mesto položite kotlete. Pecite jih 4–5 minut na vsaki strani, odvisno od debeline, dokler ne porjavijo in se lepo karamelizirajo.
- 6 Meso pred postrežbo pustite nekaj minut počivati. Postrezite s hrustljivim krompirjem, solato in po želji z domačim chimichurrijem.