Wieprzowe kotlety z sosem czosnkowym i kremowym puree ziemniaczanym

35–45 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

6 szt	Kotlety schabowe z kością (około 900 g)
50 ml	Oliwa z oliwek
50 g	Masło
6 szt	Ząbki czosnku
0.5 szt	Sok z cytryny
0.5 opakowania	Przyprawa do Wieprzowiny

Na puree ziemniaczane

600 g	Ziemniaki
50 g	Masło
120 ml	Mleko
80 g	Śmietana kremówka
1 szczypta	Sól Morska jodowana
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
	Natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie

1. Napełnij garnek wodą i postaw na dużym ogniu. W międzyczasie obierz, umyj i pokrój ziemniaki w kostkę o wymiarach 1,5x1,5 cm. Ziemniaki włóż do wrzącej wody i gotuj przez 20 minut.
2. W międzyczasie osusz mięso papierowym ręcznikiem i dopraw przyprawami Kotányi. Oczyść ząbki czosnku i pokrój je w paski. Rozgrzej dużą patelnię na średnim ogniu i wlej oliwę z oliwek. Dodaj kotlety i piecz przez cztery minuty z każdej strony. Następnie dodaj masło i czosnek, smaż przez minutę i zdejmij z ognia. Skrop sokiem z cytryny, obróć mięso i przykryj patelnię, aby mięso trzymało ciepło.
3. Odcedź ugotowane ziemniaki i włóż je z powrotem do garnka. Następnie dodaj resztę składników oprócz natki pietruszki i ponownie postaw na małym ogniu. Za pomocą tłuczka do ziemniaków utrzyj puree do pożądanej konsystencji.
4. Serwuj puree z kotletami i posiekaną natką pietruszki.