

Задушени котлети



Продукти: 6 бр. свински котлети, 4,5 ск.чесън, 1,2 моркова, 1 ч.ч. бяло вино, ½ ч.ч. гореща вода, 1 с.л. кетчуп HEINZ, сол и черен пипер на вкус, олио.

Приготвяне: Котлетите се подправят със солта и черния пипер. Ако са дебели котлетите се начукват. Запържват се в олио до златисто от двете страни, след което се нареждат в глинен съд. Посипват се със ситно нарязаните моркови и чесън. Заливат се с виното и водата. Прибавя се и лъжичката HEINZ. Пекат се на 180°. През това време може да решите каква гарнитура да пригответе - картофено пюре, картофена салата или...

Аз приготвих така наречените „Надупени картофи“. Много ги обичам, стават лесно и много бързо. Картофите се обелват и нарязват на половинки/ ако са по-големи на няколко части/. Поставят се в тавичка с „дупето“ нагоре ☺ Поливат се обилно с олио, овкусяват се с универсална подправка и накрая 1 кафяна чаша вода. Пекат се, докато хванат хрупкава коричка. Добър апетит !!! Рецептата за тези задушени котлети е от една много стара бабина книга на моя колежка. Благодаря и, че я сподели с мен!!! ☺

