

---

# Kotlety wieprzowe po bakonsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3987 razy.

Porcja dla 8 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

8 kotletow wieprzowych (z kostka),

250 g pieczarek,

200 ml kwasnej smietany,

1 cebula,

1 zielona papryka,

1 pomidor,

1 lyzeczka papryki,

sol,

1 lyzka maki,

100 g smalcu do smazenia.

1. Kotlety umyc, lekko rozbic tłuczkiem, posolic i odstawić na 30 min.

2. Paprykę i pomidor umyc, grzyby oczyścić i umyc. Cebule obrać i drobno posiekać. Z papryki wyjąć gniazdo nasienne. Paprykę, grzyby i pomidor pokroić w

ciężkie plasterki.

3. Kotlety oprószyć makią i podsmażyć na gorącym smalcu z obu stron. Na tym samym tłuszczu przesmażyć posiekana cebula z dodatkiem mielonej papryki. Zrumieniona cebula przelozyc do garnka, dodać pokrojone grzyby, paprykę i pomidor. Podlać niewielką ilością wody i dusić pod przykryciem. Po 10 min włożyć kotlety, dodać trochę wody (jeśli potrzeba) i dusić na małym ogniu, aż

będą miękkie. Pod koniec dodać śmietanę wymieszana z makią, posolic i zagotować.

4. Podawać na ogrzonym polmisku z kluskami "galuska" posypać zieloną pietruszką.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 46.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)