

Svinjski kotlet s orasima i smokvom



 Simple

Draga [maXYama](#) je pripremila ovu zanimljivu i ukusnu jesensku kombinaciju koja će vas sigurno oduševiti.



Smokve volim samo suhe. Orasi su po slavonskoj genetici “must have” pa onda evo jedna sezonska kombinacija kad smokve stižu osušene iz Dalmacije, a orasi su već očišćeni....a kotleti? Oni su najmanji problem....uvijek na promotivnoj ponudi [Mesnica Ravlić](#)





Svinjske kotlete posolite i popaprite, a meso zarezite oštrim nožem.

U plitkom limu za pečenje pomiješajte cimet, muškatni oraščić i orahe. Dodajte maslinovo ulje da napravite pastu. Kotlete uvaljajte u orahe, gurajući mrvicu u meso. Otopite dio maslaca s maslinovim uljem na zagrijanoj tavi i zapecite kotlete dva po dva, pazeći da orasi ne zagore. To će potrajati nekoliko minuta sa svake strane.



Vratite sve kotlete u tavu, pokrijte poklopcem i kuhajte 10 minuta na srednje jakoj vatri ili dok ne budu kuhani. Svinjske kotlete prebacite na zagrijani tanjur i prekrijte folijom da ostanu topli.

Tavu deglazirajte bijelim vinom, nastavite kuhati dok se volumen tekućine ne smanji na pola. Dodajte nasjeckane smokve i pileći temeljac, začinite po ukusu. Umutite preostali maslac, peršin i limunov sok.

Poslužite svinjske kotlete s prelivehim umakom.



Dobar tek!