

Pohani kotleti i mlado povrće



 Jednostavan

Uz proljeće na vrhuncu stiže i mlado povrće pa je tako [maXYama](#) napravila još jedan ukusan proljetni recept sa svinjskim kotletima.



Nisam baš od onih koji pohaju svinjetinu, prije biram piletinu i teletinu. No prekrasni komadi svinjskih kotleta koje sam pronašla po akcijskoj ponudi, šarmirali su me da poklekнем i poham jer baš mi se jelo pohano. Mlado meso ali i mlado povrtno proljeće s naše osječke pije, zamirisali su cijeli stan i omastili brk. Priprema jednostavna i šalabahter koji dijelim...



Meso posušite papirnatim ubrusima i posolite. Razmutite jaja s mlijekom. Krušne mrvice pomiješajte s ribanim parmezanom i peršin listom. Kotlete uronite u smjesu jaja i mlijeka pa u krušne mrvice s parmezanom. Na vreloj masnoći pržite nekoliko minuta sa svake strane i zajedno s tavičom dovršite u zagrijanoj pećnici na 160 stupnjeva nekih 15ak minuta, ako volite reš pohano kao ja ili kraće ako niste kao ja.



Mladi krumpir u pravilu ne gulim, samo ga ostružem prstima kroz hladnu vodu i dobro isperem. Skuhajte krumpir u slanoj vodi, 5-7 minuta. Poriluk narežite na kolutiće, kopar isjeckajte a šparoge otkinite od stapke. Procijedite krumpir. Otopite maslac u tavi, dodajte nasjeckani poriluk, čim pusti aromu dodajte kuhani krumpir i šparoge. Nakon nekoliko minuta, povrće je gotovo, posolite i dodajte nasjeckani kopar. Šparoge u pravilu ne blanširam, volim kada su hrskave i lijepe zelene, baš kao s polja ubrane.





Pohani kotleti uz proljetni prilog....dobar tek!

