

Cotlet in stil italian

Cotlet in stil italian

Ingrediente :

4 bucati de cotlet de porc, 2-3 lingurite pasta de rosii, 3 linguri ulei, 3 linguri smintina, un praf de zahar

Preparare :

Se bat usor cotletele (nu asa de tare ca pentru snitel) si se intinde pe ambele parti pasta de tomate. Se incinge la foc mediu ulei si se rumenesc cotletele pe ambele parti. Se toarna smintina si citeva linguri de apa si se reduce focul la mic. Daca e nevoie, se mai adauga apa. Cind sint gata (se verifica cu o furculita), se scot cotletele si se presara putin zahar in sosul ramas. Cotletele se servesc cu garnitura de orez, cartofi natur, piure, etc. si o salata asortata. Sosul se toarna peste carne inainte de servire.