

Kotlet wieprzowy po parysku

Składniki:

4 plastry z polędwicy lub dobrego gatunkowo schabu.

Sól, grubo mielony czarny pieprz.

Margaryna.

Składniki do przyrządzenia duszonej cebuli:

2-ie spore cebule.

2-ie łyżki przecieru pomidorowego.

1-na łyżeczka zupy błyskawicznej (Rosół)

1-na łyżeczka drobno pokrojonych ziół.

Kawałek kostki rosółowej, mielony pieprz..

2-3 krople octu winnego

Odrobina miodu.

Masło.

Sposób przyrządzania;

- Cebule obrać, pokroić w półplasterki i zeszklić na maśle.
- Dodać trochę wody i składniki jak wyżej. Doprawić kostką rosółową i pieprzem.
- Dusić całość kilka minut na małym ogniu.
- Mięso rozbić na cienkie kotlety, posolić i popieprzyć grubo mielonym pieprzem.
- Smażyć kotlety na rozgrzanej margarynie po 5 minut z każdej strony, na dość dużym ogniu.

- Podawać z ziemniakami obłożonymi duszoną cebulą.