

## Svinjski kotleti z nadevom



### Priprava:

Nadev pripravimo tako, da na kocke narezano čebulo popražimo na maslu in dodamo na kocke narezano slanino, na lističe narezane šampinjone in peteršilj. Vse skupaj še nekaj časa dušimo.

V kotlete zarezemo žepke, ki jih napolnimo z nadevom in spnemo z zobotrebcami. Začinimo s soljo, poprom in česnom ter premažemo z gorčico. Popečemo na olju. Nato prelijemo z belim vinom in z nekaj juhe ter kuhamo. Na koncu dodamo še kislino smetano.

### Priloge, ki jih priporočamo:

riž

**Čas priprave:** 15 do 30 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** glavna jed

### Sestavine:

- 4 svinjski kotleti s kostjo (debelo narezani)
- 1 skodelica šampinjonov
- peteršilj
- slanina
- belo vino
- česen
- gorčica
- čebula
- maslo
- olje
- kislina smetana