Kotlety z powidłami sliwkowymi

SYLWIA78

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety wieprzowe bez kostki	4 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyzki
masło	2 łyzki
Wywar:	100 ml
Goździki całe Prymat	2 szt
mąka	1 łyzeczka
cukier	1 łyzeczka
sól, pieprz	
powidła śliwkowe	1 łyzka
wino czerwone	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlrty opłukac lekko rozbic tłuczkiem,posypac tarta ułka i zrumienic na masle.Powidła rozprowadzic wywarem dodac cukier,gożdziki,sół make oraz wino i gotowac 5 minut.Sosem zalac kotlety,i dusic razem 20 minut na małym ogniu.Jezeli sos bedzie za gesty,dodac kilka łyzek wody.Podawac z knedlami.