



Prosene pogacice s kiselim kupusom i kotletima

Kiselo zelje i repa, jela od heljde, prosa, jecma i lece, zganci i palenta samo su neki od specijaliteta slovenske kuhinje, koja se oslanja na autenticnost i domacu poljoprivrednu proizvodnju.

Sastojci

Broj osoba: 4 - 6

Za pogacice:

- 300 g prosa
- 600 ml vode
- 1 kasicica soli
- 1 kasicica maslaca
- 1 kasika polubelog brasna tip 850
- 1 jaje
- 1 kasika [Vegete](#)
- 1 kasika naseckanog persuna



Za prilog od kupusa:

- 3 kasike ulja
- 1 glavica luka
- 500 g iseckanog kiselog kupusa
- 1 kasicica [Vegete](#)
- 2 cesnja belog luka
- 2 kasicice slatke tucane paprike

Za kotlete:

- 4 svinjska kotleta
- so
- biber
- 2 kasike ulja

Vreme pripreme: 1 h i 10 min

Energetska vrednost: 520 kcal / 2174 kJ

Zahtevnost:

Priprema

1. Proso stavite da se kuva u kljucalu, posoljenu vodu. Kuvajte ga dok ne upije svu vodu, a zatim ga ohladite.
2. Rashlaženom prosu dodajte rastopljeni maslac, brasno, jaje, Vegetu, persun i sve dobro promesajte.
3. Mokrim rukama oblikujte pogacice i slozite ih na pleh oblozen papirom za pecenje.
4. Pecite u pecnici zagrejanoj na 200°C 15-20 minuta.
5. Na ugrijanom ulju proprzite naseckani luk.
6. Dodajte kiseli kupus i Vegetu. Dinstajte povremeno dodajuci vodu dok kupus ne omeksa.
7. Pred kraj umesajte naseckani beli luk i crvenu papriku.





Prosene pogacice s kiselim kupusom i kotletima

8. Kotlete na ivicama malo zarezite, posolite i pobiberite. Na vrućem ulju pržite kotlete s jedne i druge strane.

Posluživanje

Tople pogacice poslužite s dinstanim kiselim kupusom i kotletima.

Savet

Ako je kupus prekiseo, prethodno ga isperite i ocedite.

Moja biljeska

