

# Cotlete cu sos de gutui

## Ingrediente

6 cotlete  
2 linguri de zahar  
4 gutui mijlocii  
1 cana sos de rosii  
sare  
1 ceasca de ulei

## Preparare

*Se taie gutuile felii, dupa ce s-au spalat sub jet de apa rece, se pun intr-o cratita emailata impreuna cu o ceasca de ulei si o lingura de zahar si se lasa sa se inmoaie pe foc mic. Cand gutuile se pot consuma, se adauga o cana plina cu sos de rosii indulcit cu o lingura de zahar, apoi se scade pe foc mic pana cand totul devine un sos dulce-acrisor.*

*Cotletele se frig pe gratar, intorcandu-se des ca sa se faca bine. Cand devin aurii, se pun pe o farfurie mare, se infasoara capatul osului de la fiecare cotlet cu o bucata de staniol si se aseza in forma de raza peste sosul de gutui.*

*Se servesc fierbinti.*