

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Côtelettes de porc à la sauce tomate

Ingrédients :

- 4 côtelettes de porc
- 1 piment rouge coupé en lanières
- 1 boîte de conserve Campbell tomates-basilic-origan
- 1/4 tasse d'eau
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- 1 c. à soupe de sauce Westerchiremachin
- 1 c. à soupe de cassonnade

Marche à suivre :

1. Faire dorer les côtelettes dans un peu d'huile à feu moyen-vif. Mettre de côté.
2. Faire revenir les piments dans la même poêle pendant quelques minutes.
3. Y jeter la soupe et les autres ingrédients. Bien mélanger. Y remettre les côtelettes pour réchauffer le tout.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2010/10/cotelettes-de-porc-la-chose-la.html>