



1

Свинину нарежьте мелким кубиком, переложите в глубокую миску, добавьте половину йогурта, сушеный чеснок, крахмал и соль, перец по вкусу. Тщательно перемешайте и оставьте мариноваться на 15 минут.



2

Пекинскую капусту нашинкуйте, грушу очистите от кожицы, удалите сердцевину и нарежьте мелким ломтиком. Вяленые томаты мелко нарежьте.



3

Из массы сформируйте шарики (примерно 8 шт.).



4

На хорошо разогретую с растительным маслом сковороду выложите получившиеся шарики. Жарьте на среднем огне до готовности 8-10 минут. Готовые котлетки переложите на тарелку и накройте, чтобы не остывали.



5

На разогретую с растительным маслом сковороду выложите грушу, пекинскую капусту и тимьян, добавьте сливочное масло, 200 г воды, вяленые томаты. Обжаривайте 7-10 минут на среднем огне. Добавьте сок лимона, соль и перец по вкусу.



6

Свинные котлетки подавайте с тушеной капустой на гарнир.