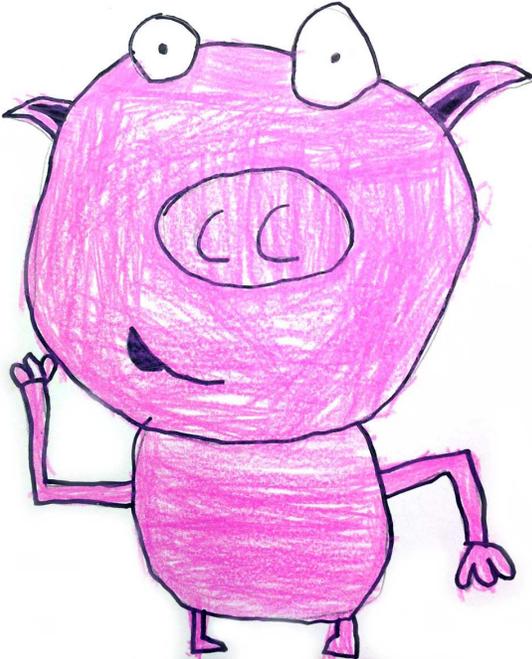


## Les côtelettes de porc Les plus faciles



6 côtelettes de porc

15 onces de bouillon de poulet

1 1/2 enveloppe de soupe à l'oignon

**Sélectionner l'option SAUTÉ.**

Ajouter le porc et cuire jusqu'à ce qu'il soit brun.

Égoutter la graisse. Mélanger le bouillon et le mélange à soupe et verser sur les côtelettes.

**Couvrir et cuire sur MEAT**

Note de la traductrice : le tableau de cuisson qui se trouve dans la section google des recettes donne

un temps de cuisson de 5 m. pour les cotelettes de porc. Le temps de cuisson peut aller jusqu'à 15 m. Pour de grosses cotelettes épaisses.

Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You.