

Koteletter i fad "alá" Sattrup

Med bacon og cocktailpølser

Til 10 personer

Ingredienser:

10 svinekoteletter

5 tsk. Sød paprika

500 gr. bacon i tern

700 gr. champignon

3 stor løg

5 fed hvidløg

500 gr. cocktail pølser

3 ds. Hakkeede tomater

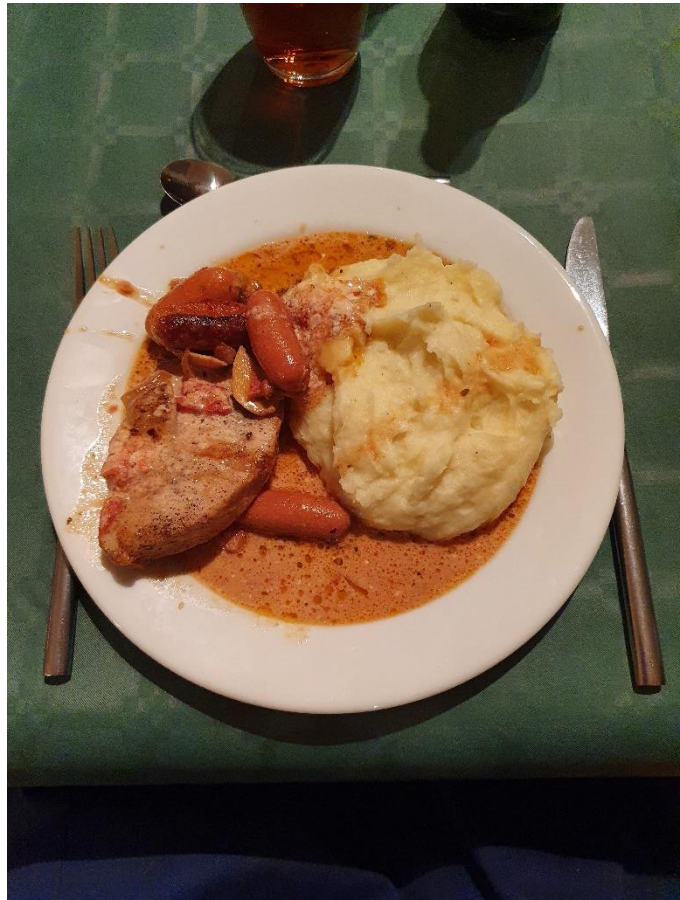
7 dl. piskefløde

Salt

Peber

Til stegningen:

5 spsk. Neutral olie (Ikke oliven)



Sådan gør du

Start med at krydre koteletterne med salt, peber og paprika og brun dem hurtigt på en pande i olien. Sørg for at de får lidt stegeskorpe.

Brun derefter baconternene på panden.

Rens champignonerne og skær dem i skiver og steg dem på panden i 4 minutter sammen med hakket løg og hvidløg.

Læg koteletterne i et smurt ovnfast fad og kom bacon, champignon, løg og cocktailpølserne hen over.

Kog panden af med tomat og fløde og hæld det over kødet.

Sæt fadet i ovnen ved 200 grader alm. ovn i ca. 30 minutter og server med kartoffelmos.

Rigtig god fornøjelse