

KOTELETTER I FAD



4 personer

6 svinekoteletter

1 ds. flåede, hakkede tomater

250 g. champignon i skiver

10-15 skiver bacon

1 pk. (røde) pølser

1 bouillonterning

3 dl. kaffefløde eller mælk

4 hakkede løg

salt, peber

Koteletterne rides i fedtkanten, så de ikke danner både under stegningen.

Pølser og bacon skæres i mindre stykker.

Koteletterne brunes med lidt smør på panden, tages op og lægges i et ildfast fad.

Baconen svitses let og der tilsættes de øvrige ingredienser.

Saucen småsimrer ca. 5 min., jævnes og smages til.

Saucen hældes over koteletterne og stilles i ovnen ca. 25 min. ved 225°. Kom evt. stanniøl over.

Tilbehør: ris, salat, flute