

Bräserverade kotletter ***med tomatsås och färskpotatis***

4p

4 fläskkotletter med ben
smör och olja att steka i

1 burk krossade tomater
1 burk skivade champinjoner
1/2-1 dl vatten
salt och peppar

Tillbehör:
färskpotatis
en god sallad på t.ex. sallad, gurka och tomat

Salta och peppra kotletterna och stek dem i omgångar (eller i två stekpannor) i smör och olja så att de får ordentligt med färg.

Koka parallellt upp krossade tomater och svamp i en stor kastrull med lock. Lägg sedan över kotletterna och låt dem puttra i ca 15-30 minuter. Fyll på med lite vatten vid behov. Smaka av med salt och peppar.

Servera kotletterna med tomatsåsen, den kokta färskpotatisen och en god sallad.

Ursprungsrecept: Mitt kök

1 gul lök
3 vitlöksklyftor
2 purjolökar
4 morötter
4 tomater

1 burk krossade tomater
1 burk skivade champinjoner
2 dl havregryn/fiberhavregryn
1/2 dl potatismjöl
1 tärning fiskbuljong

1 liter standardmjölk
3-5 dl grädde
2 dl tjock yoghurt

1 dl olivolja
olja och smör att steka i

salt
vit- och svartpeppar