

Koteletter i folie

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

4 store svinekoteletter

1 tsk. paprika

1 lille grøn peberfrugt

150 g champignon

20 g smør

Salt og friskkværnet peber

Tilbehør: Kartofler, skysauce og salat

Beskrivelse

Skær peberfrugt i strimler og champignon i skiver.

Krydr koteletterne med paprika, salt og peber. Læg dem på hvert sit stykke alufolie.

Læg peberfrugt, champignon og en klat smør på hver kotelet. Pak folien om og læg pakkerne i et ovnfast fad.

Bag koteletterne i ovnen ved 200 grader i ca. 40 minutter.

Server koteletpakkerne med kartofler, skysauce fra pakkerne og salat.