

Koteletter i fad med cocktailpølser

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Brun koteletterne på panden og læg dem i et ovnfast fad. Fordel cocktailpølserne over koteletterne. Panden koges af med pølse vandet og madlavningsfløden tilsættes. Kom ketchup i og smag til med salt og peber. Tilsæt evt. lidt madlavningskulør. Sæt fadet i ovnen i ca. 40 minutter ved 200 grader. Server med løse ris, salat og evt. flutes.

Vores familieopskrifter

Ingredienser

8 fadkoteletter (eller 4 alm. koteletter)
1 ds. cocktailpølser (nettovægt 227 g)
Væden fra pølserne
4 dl madlavningsfløde
3/4 dl ketchup
Salt og peber
Evt. madlavningskulør
Fedstof til stegning

Variationer

Tilsæt 150 g champignons fra glas sammen med cocktailpølserne.