Koteletter i fad med skive kartofler

6 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.
Tilberedningstid: 1 t. 30 min.

Ingredienser

½ l piskefløde
1 dåse flåede tomater (400 g.)
2 poser optøede skivekartofler a 850 g
6 koteletter
4 dl ketchup
4 dl vand

3-4 spsk. rasp
3-4 spsk. mel
2 æg
2 dl mælk

Beskrivelse

Bland raspen og melet sammen i en dyb tallerken, samt æggene og mælken i en anden.
Vend skiftevis koteletterne først i mælken og i rasp blandingen.
Krydre koteletterne med salt og peber.
Steg koteletterne til de er gyldne.

Smør et stort fad eller bradepande
Hæld de 2 poser skivekartofler i fadet.
Hæld ketchup og fløden i sammen med skivekartoflerne og bland det godt.

Læg koteletterne oven på skivekartoflerne og læg en tomat fra dåsen oven på hver kotelet.
Hæld saucen fra dåsen med flåede tomater i fadet.
Fyld dåsen op med vand og hæld dette i fadet også.

Sæt fadet midt i en forvarmet ovn på ca. 200 grader i 1½ time.
Hold øje med at kartoflerne og koteletterne ikke bliver for mørke.