

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.