

Nakkekoteletter i gryde

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær nakkefileten i tykke koteletter og del hver kotelet i 3 stykker. Brun kødet grundigt i lidt olie i en meget varm stegegryde. Løget hakkes groft og svitses med et minuts tid. Peberfrugt og soltørrede tomater skæres i strimler og lægges i gryden sammen med bouillon, paprika, engelsk sauce, timian og peber. Retten simrer i halvanden time.

Bladselleri skæres i små stykker på ca. 1 cm og koges med de sidste 10 minutter. Jævn sovsen med lidt sovsejævner og smag evt. til med salt. Server nakkekoteletterne med pasta og en god salat.

Ingredienser

600 g nakkefilet eller nakkekoteletter
1 stort zittauer løg
1 rød peberfrugt
100 g soltørrede tomater
5 dl bouillon
2 tsk. paprika
3 spsk. engelsk sauce
2 tsk. tørret timian
2 stilke bladselleri
olie til stegning
brun sovsejævner
salt og peber

Tilbehør: Pasta og salat