

Koletter i fad med bacon og cocktailpølser



Ingredienser:

- 4 svinekoteletter
- 2 tsk. paprika
- Salt, groftkværnet peber
- 150 g bacon i tern
- 250 g champignon
- 2 hakkede løg
- 1-2 fed hvidløg
- 200 g cocktailpølser
- 1 ds. hakkede tomater
- 1/4 liter madlavningsfløde

How to:

1. Krydr koteletterne med paprika, salt og peber, og brun dem hurtigt på en pande.
2. Brun baconternene på panden og hæld fedtet fra.
3. Rens champignonerne, skær dem i tykke skiver, og steg dem på panden 2-3 minutter sammen med løg og hvidløg.
4. Læg koteletterne i et fad og kom bacon, champignon, løg og cocktailpølser hen over.
5. Kog panden af med tomat og fløde, og hæld det over kødet.
6. Sæt fadet i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter.
7. Server med ris.