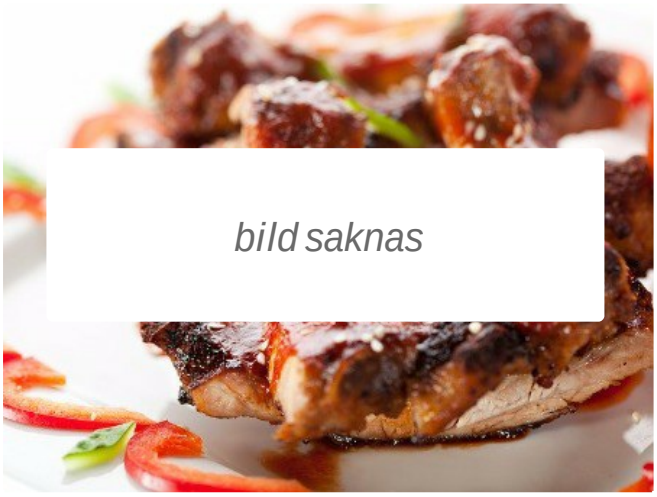


inköpslistan.se

Av: Anna-Karin

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

FLÄSKOTLETTER MED SMAKRIK SVAMPSÅS

Ingredienser

4 st fläskkotlett
smör
1/2 tsk salt
200 g champinjon
2 dl creme fraiche, lätt
1 krm svartpeppar, grovm.
1/2 krm cayennepeppar
1 klyfta vitlök
1/2 msk timjan

Gör så här

Salta och stek kotletterna i smör i en stekpanna ca 3 min/sida. Ta upp kotletterna. Skiva svampen och fräs den i smör i stekpannan. Rör ner crème fraiche, peppar, vitlök och timjan. Lägg kotletterna i såsen och låt koka någon minut. Servera med klyftpotatis.