

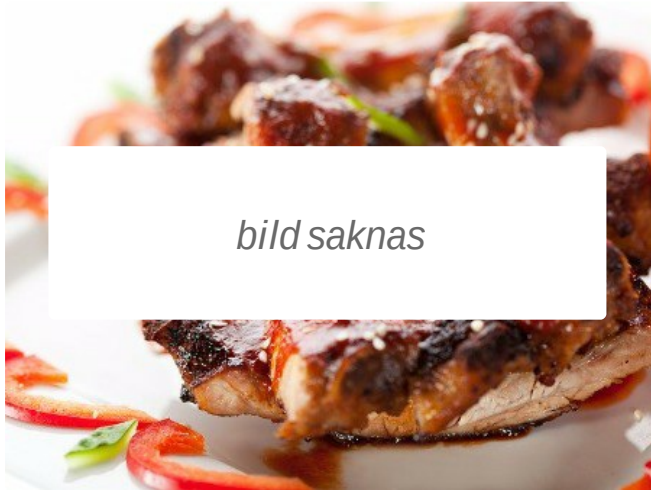


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

FLÄSKOTLETTER MED SMAKRIK SVAMPSÅS

Ingredienser ▮

4 st fläskkotlett
smör
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
200 g champinjon
2 dl creme fraiche, lätt
1 krm svartpeppar, grovm.
 $\frac{1}{2}$ krm cayennepeppar
1 klyfta vitlök
 $\frac{1}{2}$ 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.