

Apelsinkotletter

Apelsin och rosmarin tillsammans med fläskkotletter är en fin kombination.

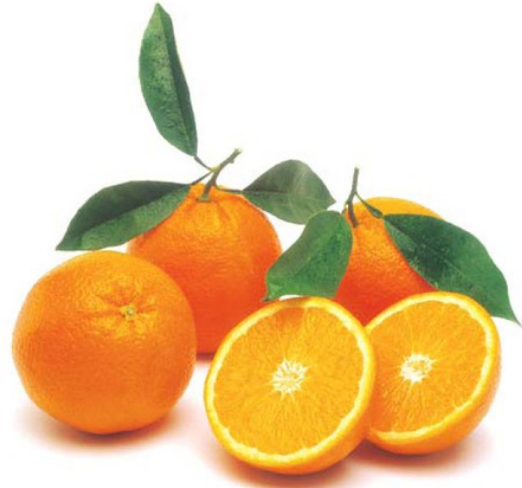
Antal personer: 4

Ingredienser

4 fläskkotletter cirka 800gr
smör
1 tsk salt
1 krm svartpeppar

Sås

2 ½ dl matlagningsgrädde
1 msk vetemjöl
1 köttbuljongtärning
1 tsk rosmarin
1 tsk soja
pressad saft av 1 apelsin
1 apelsin



Tillbehör

Kokt potatis och valfria grönsaker.

Gör så här

1. Vispa ihop grädde, mjöl, buljongtärning, rosmarin, soja och apelsinsaft i en traktörpanna. Låt koka upp under vispning och sedan koka 3 min.
2. Skala apelsinen och skär den i bitar.
3. Stek kotletterna i smör cirka 4 min på varje sida i en stekpanna. Salta och peppra.
4. Lägg ner kotletterna och apelsinbitarna i såsen. Låt det koka upp. Garnera.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

Såsen är så suveränt god med kokt potatis, så vi brukar alltid göra en dubbelsats.

