



Hovedret

Koteletter i fad m. ris.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. *Nakkekoteletter*
- 200 gr. *Bacon i tern*
- 200 gr. *Champignon*
- 2 stk. *Løg*
- 2 fed. *Hvidløg*
- 400 gr. *Ris*
- 200 gr. *Cocktail pølser*
- 2½ dl. *Piskefløde*
- 1 ds. *Hakkede tomater*
- 2 tsk. *Paprika*
- Salt & peber*

Fremgangsmåde:

Koteletterne krydres med salt og peber og brunes på en meget varm pande, 1-2 min på begge sider. Champignonerne skylles og skæres i skiver. Løgene pilles og skæres i ringe og hvidløgene skæres i små stykker. Pølserne flækkes på langs. Tænd ovnen på 180 grader. Bacon steges på en pande og fedtet hældes fra. Læg løg, hvidløg, champignon og cocktailpølser i panden og steg yderlige i 5 min., bland de hakkede tomater og fløden i og lad det blive godt varmt. Paprikaen tilsættes og der smages til med salt og peber. Kom halvdelen af saucen i et ildfast fad. Koteletterne lægges oveni, resten af saucen hældes over, koteletterne steges med saucen i ovnen i ca. 30. min. Kog imens risene efter anvisning på posen.