

## Koteletter i fad med kartofler

En fantastisk ret, som smager super godt.

Den kræver en del forberedelse, men er det hele værd.

Opskriften er til 4 personer.



### Ingredienser:

600 g. koteletter

4 spsk. mel

2 tsk. salt

2 tsk. peber

2 spsk. karry

2 porre (i tynde skiver)

2 løg (i tynde ringe)

250 g. champignoner (i skiver)

½ l. madlavningsfløde

200 g. revet mozzarellaost

### Sådan gør du:

Start med at finde alle ingredienser frem og gør grøntsagerne klar. Kartofflerne lægges i vand til de skal bruges.

Skær fedt væk fra koteletterne, og kan skæres i mindre stykker.

Bland mel, salt, peber og karry godt sammen.

Vend kødet i melblandingen og svits dem gylden på pande.

Kom herefter kødet i et smurt ildfast fad.

Svits porre og løg, og læg dem ovenpå kødet.

Svits champignonerne og kom dem ovenpå kødet.

Svits kartoflerne af flere omgange og drys godt med alt.

Hæld madlavningsfløden ved og kom reven ost ovenpå.

200 gr. forvarmet ovn på varmluft i en time.

Hold øje med retten og dæk eft. Med stanniol.