



Svinekoteletter med rotgrønnsaker.

Bruk en jerngryte eller panne med lokk.

Legg litt margarin eller olje i pannen.

Dryss salt og pepper på kotelettene før du legger dem i pannen.

Stek ca. 5min på hver side på middels varme til de er fint gyldne.

Legg kotelettene på fat , la stekesjyen være i pannen.

Skrell poteter, løk og andre rotgrønnsaker. Del dem i grove biter og legg i pannen med kotelettene over. Legg på lokk og la dette stå og småkoke til grønnsakene er passe møre.