

Oppskrift

## Kotelettform



1

Stek kotelettene.

2

Varm fløtepotetene i ca 20 min på 220 °C.

3

Sauter løken blank og kok inn med sukker og eddik. Smak til med salt og pepper.

## Produkter i denne oppskriften

Nakkekotelett u/Ben Storpk Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Nakkekoteletter	1,3 kg
Kokt & Klar Fløtepoteter	1 kg
Rødløk	250 g
Sukker	50 g

Rødvinseddik

7 ss

Salt og pepper

Olje til steking