

Koteletter i pikantsovs til 6 personer

- 6 store koteletter
- 50 g becel
- 150 g bacon i skiver
- 500g championer i skiver
- 200 g pølser i små stykker
- 6 dl vand
- 800 g pikantost

Hver kotelet brunes i becel på en varm pande.

Bacon skiver, championer og pølser ristes hver for sig, og fordeles over koteletterne

Bacon øverst

Panden koges af med vand o pikantost

Pikantosten piskers i og det småsnurre til sovsen er jævn

Sættes i oven ved 200 °g i ca. 1 time

Tilbehør ris eller kartoffelmos

Sovsen kan også laves med halv vand og halv rødvin