



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Höstig sauté på fläskkotlett med svamp, vispgrädde och bulgur

### Fläsksauté

Gul lök 1 st  
 Vitlök 2 klyftor  
 Champinjoner 125 g  
 Fläskkotlett 300 g  
 ● Smör ½ msk  
 ● Salt 1 krm  
 ● Vetemjöl 1 msk  
 ● Vatten 2 dl  
 Oxbuljong ½ förp  
 Porcini mix 1 påse  
 Vispgrädde ½ dl

### Till servering

Bulgur 125 g  
 Mixsallad 65 g

### Att ha hemma ●

Salt, Smör, Svartpeppar,  
 Vatten, Vetemjöl

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Klyfta gul lök och skala vitlöksklyftorna. Halvera champinjoner (eller kvarta om de är stora). Skär fläskkotlett i tärningar, ca 3x3 cm.
3. **Fläsksauté:** Hetta upp smör i en rymlig stekpanna. Fräs köttet ca 2 min, krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt champinjoner, gul lök och pressad vitlök. Låt allt fräsa ytterligare 2 min.
4. Pudra ner vetemjöl i stekpannan och blanda runt. Blanda ner vatten, oxbuljong, porcini mix och vispgrädde. Låt sjuda på medelvärme ca 5 min.
5. Servera fläsksauté med nykokt bulgur och mixsallad.