



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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.