



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.