

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang
Selma presenterar:

Fläskkottlett Esterhazy

10 portioner

Det här behöver du:

- 10 st fläskkottletter a 160 g,
salt och peppar
vetemjöl
- 100 g smör eller margarin
- 100 g finhackad gul lök
- 5 dl kalvsky
- 250 g morötter i julienne
- 200 g purjolök i julienne
- 200 g rotselleri i julienne
- 4 dl gräddfil eller crème fraiche
- 0,5 dl vetemjöl
- 1 msk hackad kapis
- 1 st citron, saften och rivet skal

Gör så här:

1. Salta, peppra och vänd kottletterna i mjölet.
2. Hetta upp matfettet i en stekpanna, bryn kottletterna och lägg över dem i en plateau eller en stor kastrull
3. Bryn löken lätt i en stekpanna.
4. Deglasera pannan med kalvskyn och håll skyn över kottletterna.
5. Lägg ett lock på kastrullen och bräsa kottletterna på svag värme i cirka 15 minuter.
6. Fräs under tiden grönsaksjuliennen i lite matfett.
7. Blanda grönsakerna med kottletterna.
8. Gör en toppredning av gräddfil eller crème fraiche och vetemjöl. Håll den över kottletterna och låt det hela koka några minuter.
9. Smaka av med kapis, citronsaft och citronskal, salt och peppar.
Servera med potatispuré, kokt potatis, pasta eller ris á part.

Smaklig Spis!