



Fyldte svinekoteletter med champignon

Svinekotelet, som er gjort ekstra lækker med svampefyld.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jan – Dec



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

4 stor svinekoteletter

250 g champignon i skiver

1 finthakket løg

4 spsk flødeost

salt og peber

Opskrift venligst udlånt af Tvedemose

Tilberedning

- 1 Svits løg og champignon på en pande og smag til med salt og peber. bland flødeosten i. Skær et snit i koteletterne så de kan fyldes. Fyld dem med fyldet og luk med kødnåle. Brun dem af på en pande og steg dem færdige i ovnen ved 185 grader i 16 min.
- 2 Server evt. med store tortellini i flødecreme, smagt til med hvidløg, citron, salt, peber og friske krydderurter.
- 3 Pynt evt. med grillede artiskokhjerter.

