

# Nakkekoteletter i gryde

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

600 g nakkefilet eller nakkekoteletter

1 stort zittauer løg

1 rød peberfrugt

100 g soltørrede tomater

5 dl bouillon

2 tsk. paprika

3 spsk. engelsk sauce

2 tsk. tørret timian

2 stilke bladselleri

olie til stegning

brun sovsejævner

salt og peber

Tilbehør: Pasta og salat

## Beskrivelse

Skær nakkefileten i tykke koteletter og del hver kotelet i 3 stykker. Brun kødet grundigt i lidt olie i en meget varm stegegryde. Løget hakkes groft og svitses med et minuts tid. Peberfrugt og soltørrede tomater skæres i strimler og lægges i gryden sammen med bouillon, paprika, engelsk sauce, timian og peber. Retten simrer i halvanden time.

Bladselleri skæres i små stykker på ca. 1 cm og koges med de sidste 10 minutter. Jævn sovsen med lidt sovsejævner og smag evt. til med salt. Server nakkekoteletterne med pasta og en god salat.