

## Paprikakoteletter (Dog til 8 personer)

8 skiver maskinskåret bacon  
8 tynde svinekoteletter  
2 tsk mild paprika  
1 dl fin hakket løg  
1-2 spks koncentreret tomatpure  
1 ½-2 dl klar bouillon  
1 dl crème fraîche, 18%  
250 g. rensede champignoner  
Evt. 1 dåse flåede tomater.

Tænd ovnen og indstil den på 170 grader.

Bank koteletterne lidt med håndroden.

Drys paprika på begge sider af kødet.

Brun koteletterne ved kraftig varme på begge sider.

Tag koteletterne af panden og læg dem i et smurt ildfast fad.

Svits løgene på panden, til de er gyldne og klare.

Tilsæt tomatpure eller Flåede tomater og bouillon og kog panden af.

Tilsæt creme fraîche og rør godt rundt.

Smag sovsen til med salt, peber og evt. paprika.

Hæld sovsen over kødet.

Dæk fadet med låg eller folie (sølvpapir).

Sæt fadet på ovn risten midt i ovnen ved 170 grader i 20-30 min, afhængigt af tykkelsen på Kødet.

Bland de grovhakkede champignoner i retten, 10 min. Før den er færdig.

Tilbehør: Ris og salat