



Stegte svinekoteletter, Porre/løgsuppe

<p>2 svinekoteletter <i>½ dl. olie</i> salt <i>friskkværnet peber</i> 2 fed hvidløg 1 bundt persille 100 gr. champignon ...Citronsaft af ½ citron Citronbåde af ½ citron</p> <p>½ kg kartofler</p> <p>Salat af ¼ icebergsalat, ¼ agurk & 2 tomater</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Gør alt klart inden du begynder at stege2. Brun koteletterne i det meget varme olie, og tag dem over på et fad.3. Pil og knus hvidløgene ved hjælp af en kniv, og hak dem fint.4. Skyl persillen og hak den let.5. Skær roden af champignonerne og del dem i halve.6. Kom hvidløg, persille og champignonerne på panden i fedtstoffet fra koteletterne.7. Lad det riste under omrøring 1-2 min.8. Hæld citronsaften i og rør.9. Læg koteletterne tilbage og lad dem simre ca. 10 min. på hver side.10. Server koteletterne sammen med citronbåde og evt. kartofler.
<p>2 porre i tynde skiver 1 løg i tynde skiver <i>½ vand</i> 2 grønsagsbouillon terninger 200 g buko pikant ost 1/2 l. piskefløde</p> <p>BRØD</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Gør alt klar inden nu begynder at lave suppen2. Porrerne snittes i tynde skiver og gyldnes i olivenolie.3. Vand med bouillon kommes ved, koger i 8 min.4. Pikantosten røres op i lidt vand og kommes ved.5. Piskefløden hældes i.6. Koger SVAGT i 3 min næste dag.7. Serveres varm med groft brød