

# Glaserede svinekoteletter med æbler

---

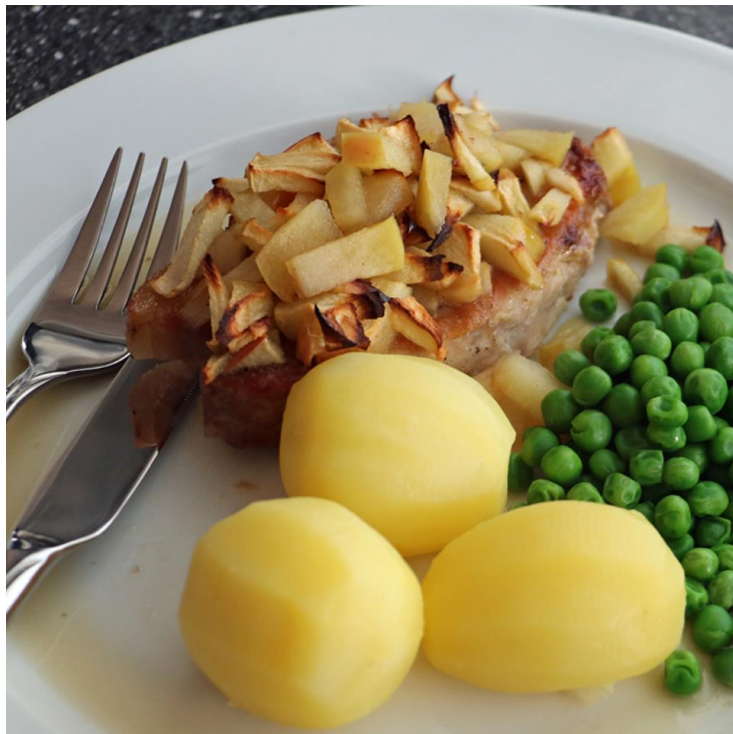
2 personer

## Ingredienser:

- 2 store svinekoteletter
- 20 gr. smør til brunning
- 4 spsk. æblesirup
- 1 stort æble
- groft salt
- friskkværnet peber

## Tilbehør:

- kogte hvide kartofler
- fine ærter



*Tør koteletterne af og krydr med salt og peber. Brun dem i smørret på en varm pande, inden de lægges i et ildfast fad.*

*Del æblet, fjern kærnehuset og skær det i små tern. Fordel 2 spsk. æblesirup på hver kotelet og læg æbleternene ovenpå. Hæld 1,5 dl. god æblemost ved - det giver lidt væde til kartoflerne, når retten serveres.*

*Sæt fadet i en forvarmet ovn ved 200 ° i ca. 25-30 minutter alt efter hvor tykke koteletterne er. Hold øje med at det ikke bliver for brunt - æblesiruppen er jo mest sukker!*

*Server straks med kogte kartofler og fine ærter.*

*God appetit!*