**Nakkekoteletter med urtekrydder**

En kjempegod kotelettmiddag med urtekrydder fra vår egen krydderserie. Du finner hele serien i vår nettbutikk. Disse kotelettene får kose seg i krydder og smør, i hele 3 timer. Gir et fantastisk saftig og mørt resultat. Kotelettene smelter nesten på tungen. Serveres med kokte poteter og rotgrønnsaker. Kraften brukes til saus. Så kan derfor fylle på med litt ekstra væske underveis.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

1 pakke FirstPrice nakkekoteletter

1 ss smør per kotelett

Kvernet salt etter ønske

1 ts urtekrydder per kotelett

**Slik gjør du**

Krydre kotelettene på begge sider med litt salt og urtekrydder. Legg de så i en ildfast form. Ha 1 ss smør oppå hver kotelett.

Sett formen i stekeovn på 125 grader i 3 timer. Fyll på litt ekstra væske underveis om det minker i formen. Kotelettene må ikke ligge tørt, da blir de tørre.