**Nakkekoteletter med rotmos**

Dette er en helt enkel kotelettmiddag som nesten lager seg selv. Langtidsstekte koteletter med enkel rotmos. Smaker helt himmelsk. Kraften kan du bruke til saus. Serveres med kokte poteter og tyttebærsyltetøy.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

1 pakke koteletter (5-6 koteletter)

1 pose lapskausblanding

3 dl vann + litt til etterfylling

Salt

Pepper

**Brunsaus**

2 ss smør eller margarin

2 ss hvetemel

4 dl kraft

Salt

Pepper

**Slik gjør du**

Sett ovnen på 125 grader. Finn fram en ildfast form

Ha lapskausblanding i bunnen av formen. Legg på koteletter og krydre de med litt salt og pepper. Fyll på 3 dl vann og sett formen i ovnen. Her skal de kose seg i 3 timer. Etterfyll med litt vann om du ser det minker i formen. Du skal ha ca. 4 dl kraft på slutten fra formen

Brun smør i en panne og rør inn hvetemel. La brunes på middels varme til du får en ønsket farge på bruningen

Sil av kraften fra kotelettene. Spe kraften i bruningen imens du rører godt. La småkoke i 5-6 minutter før du smaker til med salt og pepper

Grønnsakene fra formen har du over i en liten kasserolle. De er ganske bløte, så trenger ikke noe ekstra smør eller fløte. Kjør grønnsakene til mos enten for hånd eller med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

Server med kokte poteter og tyttebærsyltetøy