**4 timers svinekoteletter**

Langtidsstekte koteletter er den beste måten å lage koteletter på, syns jeg da. Vanligvis bruker jeg å steke de i 3 timer på 125 grader. Her har jeg gått ned på tempen, og økt steketiden til 4 timer. Gir et nydelig resultat på svinekoteletter.

I denne oppskriften bruker jeg krydder fra vår egen serie, men du kan gjerne bruke bare salt og pepper. Jeg har kokte poteter, broccolistuing og saus på kraften til denne middagen. Men du bestemmer ditt eget tilbehør.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

4-6 svinekoteletter (1 pakke FP bruker jeg)

1 ss smør per kotelett

0.5 ts Toms matprat kryddersmørkrydder per kotelett

Litt kvernet salt per kotelett

2 dl vann

**Slik gjør du**

Sett stekeovnen på 100 grader

Legg kotelettene i en ildfast form

Ha smør og krydder på hver kotelett

Fyll litt vann i formen. Det må hele tiden være væske i formen. Ellers tørker kotelettene ut. Så etterfylling kan være nødvendig om det damper bort. Kraften er kjempegod til saus. Enten brunsaus, fløtesaus eller bare jevne kraften med maizena

Kotelettene stekes i 4 timer. Jeg tar av kraft etter 3.5 time. Så lager jeg saus på den før kotelettene er helt ferdig.

Da er det bare å nyte med ditt ønskede tilbehør