

Lammkotletter med bakad potatis.

10 portioner.

12 lammkotletter

Smör eller olja till stekning

Salt och peppar.

Hetta upp en stekpanna, lägg i smöret.

Salt och peppra kotletterna på båda sidor och

stek dem på ganska hög värme 2-3 min på varje sida, beroende på hur tjocka de är.

Sky: Sköli ur pannan med matlagingsgrädde.

Bakad potatis.

10 jämnstora bakpotatisar.

Borsta och skölj potatisarna väl. Men skala dem inte.

Pricka dem med en gaffel så att skalet inte spricker under bakningen.

Gör ett kryss i varje potatis och tryck till från kortsidorna så att de öppnar sig.

Lägg i en smörklick och salta.

Lägg potatisarna på ugnsgaller.

Sätt ugnen på 225 grader och baka dem i 50 - 60 min tills de känns mjuka

När man provar med sticka.

Lägg upp kotlett, sky och potatis på varma tallrikar och garnera med sallad.

Lycka till!