

MØRBRADGRYDE

4 personer

Ca. 450 g afpudset svinemørbrad

Salt

Peber

Smør eller olie til stegning

2 løg

250 g champignon

150 g bacon

1-2 tsk. paprika

1 dåse hakkede tomater

¼ l piskefløde

150 g cocktailpølser

Persille til pynt

Evt. kulør og maizena sovsejævner



Skær mørbraden i 1 cm tykke skiver, dup dem tørre og krydr med salt og peber. Brun kødet i en gryde og læg det til side. Skær løgene i tynde skiver og champignon i kvarte. Skær baconen i strimler og steg det i gryden sammen med løg og champignon. Hæld fedet fra, kom kødet tilbage i gryden, krydr med paprika og tilsæt tomat samt fløde. Bring det hele i kog og lad det simre 10 minutter, tilsæt pølserne og kog endnu 5 minutter. Smag til med salt og peber, drys med hakket persille og server med ris eller kartofler. Tilsæt evt. lidt kulør og maizena sovsejævner.

Tilbehør: ris, kartofler eller kartoffelmos.