



Mørbradgryde

Jeg elsker simremad og det er skønt at servere for gæster, for så skal man ikke stå i køkkenet, når gæsterne er kommet.

Ingredienser 4 personer

- 1 svinemørbrad
- 1 glas perleløg
- 1 pk bacon i tern
- 1 ds. hakket tomat
- 1 ds. tomatpure
- 3 tsk paprika
- 3 dl madlavningsfløde (eller piskefløde, hvis du rigtig skal forkæle)
- 1 løg
- 2 tsk salt
- 1 tsk peber
- Smør til stegning

Fremgangsmåde

1. Hak løget fint.
2. Afpuds mørbraden og skær den i tynde skiver.
3. Smelt smør i en gryde. Svits løgene og tag dem op.
4. Kom lidt mere smør deri og svits kødet kort på begge sider (få minutter)

og tag op.

5. Steg derefter bacon og tilføj paprika.
6. Tilsæt nu kød, ds.tomat, tomatpure, løg og fløde. Lad det småsimre i ca. 20 min.
7. Tilsæt kort før servering perleløgene og smag til med salt og peber.
8. Server med ris eller kartoffelmos til.