

Fra Gryderetsfest i Lem Samlingshus 11. marts 2020

Broget mørbradgryde (4 personer)

Det skal du bruge:

1 stor svinemørbrad (ca. 500 g)
2 spsk smør
Salt, peber og paprika
1 grøn peberfrugt
250 g champignons
1 dl suppe eller grøntsagsvand
4 tomater (evt. 1/2 dåse hakkede tomater)
2 dl piskefløde
Kinesisk soya
1 ds. cocktailpølser (evt. vakumpakkede)
10 fyldte oliven (kan udelades)

Serveres med flute og grøn salat. Evt. ris.

Sådan gør du:

Puds mørbraden af for hinder og sener og skær den i skiver.

Brun dem hurtigt i smør, drys salt, peber og paprika på og læg dem i serveringsgryden.

Brun ligeledes rensede champignons og strimlet peberfrugt og læg dem i gryden.

Kog panden af med suppe og piskefløde, smag til med krydderier og kinesisk soya og hæld afkoget i gryden.
Lad det småsnurre 10 min.

Tilsæt halve, flåede tomater, skivede oliven og cocktailpølser og varm det hele igennem.