

Mørbradgryde m. kartoffelmos

Mandag 7. februar 2022

Ingredienser

500 gr. mørbrad
125 gr. bacon
125 gr. cocktailpølser
400 gr, champignon
200 gr. løg
1 mini dåse tomatpure
1 spsk. Paprika
1 spsk. Mel
½ l. madlavningsfløde
Evt. lidt bouillion
Salt
Peber

Kartoffelmos

1 kg kartofler, melede
¼ selleri
3-4 dl mælk
25 g smør
salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde.

Mørbraden skæres i skiver og vendes i mel og brunes i gryden, tages op på en tallerken.

Løg i halve skiver brunes sammen med champignon i skiver.

Tilsæt tomatpure, drys paprika og mel over og rør det i løg og champignon. Tilsæt fløden og kog op og rør så tomaterne i.

Læg mørbraderne i og småsimrer i ca. 20 minutter.

Til allersidst kommes cocktailpølserne i.

Baconskiverne lægges over retten ved servering til pynt.

Kartoffelmos

Skræl kartoflerne og skær dem evt. i mindre stykker. Det samme med sellerien

Kog kartoflerne ca. 20 min. i vand uden salt. Stik i dem med en lille kniv og mærk efter om de er møre.

Hæld vandet fra. Pisk kartoflerne med mælk og smør.

Smag til med salt og peber