

Sort Gryde med kartoffelmos

28.september 2015

Ingredienser

600 gr. afpudset
Svinemørbrad

125 gr. Bacon i skiver
125 gr. Cocktailpølser
400 gr. Champignoner
200 gr. løg
1 ds. hakkede tomater
1 spsk. Paprika
1 spsk. Mel
¼ dl. fløde
Salt
Peber

Kartoffelmos

1 kg kartofler
1 ½ dl mælk
50 g smør
1 tsk groft salt
Frisk kværnet peber

Fremgangsmåde.

Baconen lægges på et sykke bagepapir og steges sprødt i ovnen v. 200 grader og gemmes til pynt.

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

Læg mørbraderne i og småsimrer i ca. 20 minutter.

Til allersidst kommes pølserne i.

Kartoffelmos

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt, ca. 20 min. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller elpisker, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.