

# Kalvekarbonader med svampefyld



## Ingredienser:

- 1 dåse champignon
- Smør
- 1 spsk mel
- 1 dl svampelage
- 1 dl fløde
- 1 tsk salt
- Peber
- 500 g hakket kalvekød
- 1 spsk mel
- 2 tsk salt
- ½ tsk peber
- 1 tsk rosmarin
- 2 dl mælk
- 2 tomater
- Hakket persille

## How to:

1. Start med stuvningen
2. Si lagen fra svampene
3. Svits svampene i smør og drys mel over, mens du rører det godt
4. Spæd med champignonlage og fløde
5. Kog stuvningen igennem ved svag varme i 10 min

- 6. Smag til med salt og peber**
- 7. Bland kødet med mel, krydderier og mælk og rør det til en smidig fars**
- 8. Form farsen til små runde karbonader og steg dem 3 min på hver side**
- 9. Flæk karbonaderne og læg dem sammen med stuvningen**

**Server med kartofler**