

Mørbrad i god sauce



Ingredienser:

- 500 g svinemørbrad
- 2 spsk mel
- salt, peber
- 4 løg
- 2 spsk margarine
- paprika
- 2 dl fløde
- 2 dl vand eller bouillon
- 2-3 spsk tomatpure

How to:

1. Skær kødet i tynde strimler.
2. Bland mel, salt og peber i en plasticpose og ryst kødstrimlerne heri.
3. Pil løgene og snit dem fint.
4. Brun fedtstoffet i en tykbundet gryde og brun kødet heri. Skru ned for varmen og kom løgene i gryden.
5. Lad det småsyde uden at brune.
6. Krydr med paprika.
7. Hæld fløde og vand (eller bouillon) ved og lad retten småsnurre under låg i 20 minutter.
8. Tilsæt tomatpure og smag til med salt og peber. Skal evt jævnes lidt