

Oksemorbrad med fyldte bagte kartofler



Ingredienser:

- 3 bagekartofler
- 500 g pudset oksemørbrad
- Salt og peber
- Olie
- 1 porre
- 1 tsk smør
- Grøn salat

How to:

1. Skrub kartoflerne og bag dem ved 200 grader i ca 1 time
2. Drys kødet med salt og peber og brun det hurtigt på en pande
3. Læg kødet i et ovnfast fad og sæt det i ovnen 15 min, tag kødet ud og lad det trække
4. Lige før servering sættes det ind igen 8-10 min
5. Skær porrerne i ringe og blancher dem i 2 min, dryp dem godt af
6. Flæk kartoflerne og skrab indholdet ud og mos det i en skål
7. Tilsæt smør, salt og peber, mos det sammen
8. Fyld mosen tilbage i skallerne og bag dem i ovnen 8-10 min