

Svinemørbrad i dildsauce



Ingredienser:

- 1 svinemørbrad
- 1 spsk paprika
- 1 spsk melis
- 1 spsk tørret dild
- 1½ glas sherry
- 3 dl piskefløde
- 30 g smør
- Salt og peber
- Frisk dild
- 1 bouillonterning
- Maizenamel

How to:

1. Mørbrad krydres med salt og peber og rulles i en blanding af paprika, mel og tørret dild
2. Brunes forsigtigt i smørret ved svag varme, vendes flere gange
3. Sherry tilsættes og retten dampes under låg i 5 min
4. Mørbraden tages op
5. Piskefløde og bouillonterning tilsættes
6. Sauce koges lidt ned og jævnes med maizenamel
7. Smag til med salt og peber
8. Læg mørbraden i sauce og giv den et opkog
9. Lad det trække i 10 min og pynt med dild, server med ris