

## Mørbradgryde

2 personer.

1 Svinemørbrad

Smør

1 spsk. olivenolie

1 tesk. Ungarsk paprika

125 g. Champignoner

1 Rød peberfrugt

1 spsk. Grov Manillasennep

½ l. Piskefløde

175 g. Cocktailpølser

25 g. Bacon i tern



Tilbehør:

Ris eller kartoffelmos og evt. grøn salat.

*Skær mørbraden i små bøffer og brun den i blandingen af olie og smør i en tykbundet gryde ved høj varme i ca. 2 minutter på hver side. Kom paprika, salt og peber ved.*

*Tag bøfferne op og kom de rensede halverede champignoner i gryden. Når de begynder at afgive væde, tilsættes peberfrugter i små tern, sennep og efter et par minutter bacon og pølser.*

*Til sidst vendes kød, fløde og evt. stivelse (Maizena) i gryden, der også kan tilsættes lidt væde, hvis den bliver for tør. Lad det småsimre i 5 minutter og server.*