

# Svinemørbrad med estragon

---

2 personer

## Ingredienser:

- 1 svinemørbrad
- 20 gr. smør
- 2½ dl. fløde
- 2 spsk. sherry
- Frisk estragon
- groft salt
- friskkværnet peber

## Tilbehør:

- friskkogt pasta og salat



*Puds svinemørbraden af og skær den i medaljoner, pres medaljonerne let med håndfladen.*

*Hak estragonen og vend medaljonerne i det. Brun dem og af i smørret og krydr med salt og peber. Tilsæt fløden og lad det simre i ca. 20 minutter. Tilsæt sherry til sidst.*

*Hvis man ønsker en mørkere sauce kan der tilsætte lidt kulør, men vær varsom da saucen ikke bør være for mørk.*

*Server straks med kogt pasta og en lille salat.*

*God appetit!*