



Beskrivelse

Afpuds svinemørbraden.

Bland brun farin, paprika og salt. Gnid blandingen grundigt ind i mørbraden. Vikl bacon om mørbraden.

Kom olie på en middelvarm pande og brun mørbraden på begge sider. Læg mørbraden i et ildfast fad. Rør sennep og brun farin sammen og smør det på mørbraden. Steg den i en forvarmet ovn ved 190 grader varmluft i cirka 25 minutter. Tag den ud af ovnen og lad den hvile i 10 minutter inden udskæring.

Ingredienser

1 svinemørbrad
5-6 skiver bacon
olie til stegning

Rub:

3 tsk. brun farin
2 tsk. paprika
1 tsk. salt

Glasering:

2 tsk. sennep med honning
2 tsk. brun farin