

Mørbrad med hvidløgsost og parmaskinke

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Afpuds mørbraden og gnid den med salt og peber.

Smør den med hvidløgsost og drys frisk timian over.

Pak mørbraden ind i parmaskinke til den er helt dækket.

Læg den i et smurt ovnfast fad og bag den i ovnen ved 175 grader varmluft i ca. 25 minutter.

Ingredienser

1 svinemørbrad

150 g hvidløgsost

2 spsk. frisk timian, hakket

100 g parmaskinke

Salt og peber