

Røget medister i fad

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g røget medister
1 spsk. smør
3 porrer
1 løg
2 spsk. ketchup
3 dl fløde
1 tsk. røget paprika
Salt og peber

Tilbehør: Kartoffelmos

Beskrivelse

Skær porrerne i skiver og hak løget.

Skær den røgede medister i 1/2 cm tykke skiver og rist dem i smørret.

Læg porre, løg og medister lagvis i et ovnfast fad.

Rør ketchup, fløde, røget paprika, salt og peber sammen og smag til. Hæld det over retten.

Bag retten i ovnen ved 200 grader i 30 minutter. Læg staniol over fadet, når medisterpølsen har tilpas farve.

Server med kartoffelmos.