



## Ingredienser

1 svinemørbrad (ca. 400 g)  
fedtstof til stegning  
salt  
peber  
3 plader butterdej

### Fars:

500 g hakket flæskekød  
2 spsk. mel  
1 æg  
1½ tsk. groft salt  
½ tsk. peber  
1 tsk. revet muskatnød  
1-2 fed knust hvidløg  
1 stort revet løg  
1 dl kaffefløde  
250 g champignons

Pensling: 1 æg

## Beskrivelse

Skær sener og hinder af mørbraden. Brun mørbraden på alle sider i lidt fedtstof på panden og drys med salt og peber. Afkøl mørbraden.

Rør farsen med mel, æg, krydderier og kaffefløde. Bland grofthakkede champignons i farsen.

Læg de 3 plader butterdej lidt ind over hinanden og rul dem ud til en plade. Bred halvdelen af farsen ud på dejen, men ikke helt ud til kanterne. Læg mørbraden på midten af farsen og dæk den med resten. Fold butterdejen omkring mørbrad og fars. Bøj dejen lidt ind for enderne. Læg mørbraden med sammenføjningen opad i et smurt, ovnfast fad. Pensl dejen med sammenpisket æg. Sæt fadet midt i ovnen og bag mørbraden ved 200 grader i ca. 50-60 minutter. Server mørbraden varm med en stor skål salat til.