

Mørbrad på grøn bund

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær mørbraden i skiver og bank dem lidt flade. Brun mørbradskiverne på en pande i lidt olie. Krydr med salt og peber. Skær porrerne i tynde ringe, gulerødderne i meget tynde skiver og læg dem i et ildfast fad. Smag madlavningsfløden til med salt og peber. Hak persillen, pres hvidløget og kom begge dele i fløden. Hæld fløden over grøntsagerne. Læg mørbradskiverne oven på og drys den revne ost over. Sæt retten i ovnen i 25-30 minutter ved 200 grader.

Ingredienser

- 1 lille svinemørbrad
- 2 porrer
- 3 gulerødder
- 2 dl madlavningsfløde
- 1 fed hvidløg
- 1 bdt. persille
- 1 1/2 dl revet ost
- Salt og peber
- Olie til stegning

Tilbehør: Nye kartofler