



Beskrivelse

Mørbraden pudses og skæres i 2 cm tykke skiver. Pres skiverne let sammen og brun dem i olie på en pande.. Læg dem i et ovnfast fad.

Skær løg og hvidløg i tern. Svits de hakkede løg og hvidløg på panden, tilsæt de flåede tomater og lad det simre et par minutter. Rør mornaysovsen i og smag til med basilikum, oregano, salt og peber. Hæld tomatsovsen over mørbradbøfferne. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 45 minutter. Server retten med ris, salat og flutes.

Ingredienser

600 g svinemørbrad
2 løg
2 fed hvidløg
2 ds. hakkede, flåede tomater a 400 g
5 dl mornaysovs
1 1/2 spsk. basilikum
1 spsk. oregano
salt og peber
olie til stegning

Tilbehør: Ris, salat og flutes.