

Ingredienser:

1 Svinemørbrad
50 - 100 g røget bacon i terninger
1 gul peberfrugt i terninger
1 stort hakket løg
250 g champignon i skiver
3 fed finthakkede hvidløg
1 spsk. Paprika
1 tsk. Chilipulver
1 dl 18% fløde
2 spsk. Olie
Lidt vand
Salt og peber
Evt. en håndfuld cocktailpølser

Tilberedning:

1. Afpuds mørbraden, og skær kødet i 1 cm tykke stykker. Brun kødet i olien ved god varme, og tag det op af gryden
2. Brun bacon i gryden i ca. 3 min. tilsæt peberfrugt, paprika, chili og løg og steg videre i ca. 3 min. under omrøring
3. Tilsæt kød, champignon og hvidløg
4. Tilsæt vand så retten er lige knap dækket, krydr med salt og peber, bring retten i kog.
5. Lad retten småkoge i 15 min.
6. Tilsæt fløde og evt. cocktailpølser, småkog videre i 5 min.
Jævn evt. retten til ønsket konsistens
Smag til med salt og peber

Tilbehør:

Ris kogt i hønsefond

Mørbradgryde

(3-4 personer)

