

### **Ingredienser:**

1 svinemørbrad  
1 dl portvin  
3 hele enebær  
2 dl cream fine fløde (15%)  
Flydende Becel margarine til stegning  
Maizena saucejævner  
Salt og peber

Tilberedningstid: ca. 30 min.  
Marinering: Mindst 5 – 6 timer

### **Tilberedning:**

1. Rens mørbraden for sener og hinder, læg den i en skål, og hæld portvinen på så den dækker
2. Tilsæt knuste enebær, og lad kødet "trække" i mindst 5 – 6 timer
3. Tag mørbraden op og si portvinen
4. Brun lidt margarine i en gryde, kom mørbraden i og brun den godt hele vejen rundt
5. Hæld en anelse af portvinen ved. Læg låg på og lad kødet stege i ca. 20 min. Vendes efter 10 min. og drysses med lidt salt
6. Tag kødet op og hold det varmt til saucen er færdig

### **Sauce:**

Kog stegeskyen lidt ind, tilsæt fløden, og kog videre til saucen jævner tilsæt resten af portvinen, jævn evt. saucen lidt mere med Maizena Smag til med salt og peber

### **Tilbehør:**

Hvide kartofler, ovnstegte kartofler, eller ?

## **Portvinsmarineret mørbrad**

(2 personer)



*En lækker ret med en helt speciel delikat smag*