

# Mørbrad i fad med porrer og bacon

Fantastisk opskrift på mørbrad i fad med porrer, bacon og fløde. Retten er mega nem at forberede, og så klarer ovnen størstedelen af arbejdet, så man enten kan lave lækker tilbehør eller slappe af imens. Alt i alt en super simpel ret, der er proppet med velsmag.



Til 3 personer ▾

- 4 porrer
- 1/2 spidskål (stort)
- 1 hønsebouillonterning
- 2 dl vand (kogende)
- 4 dl fløde
- 1/2 tsk salt
- peber
- 1 svinemørbrad
- 6 skiver bacon

Forvarm ovnen til 200 grader.

Rens porrerne grundigt, og skær dem i tynde skiver. Skyl spidskål, og snit det fint. Kom porre og spidskål op i et ildfast fad.

Rør hønsebouillonterningen ud i det kogende vand. Tilsæt fløde, og krydr sovsen med salt og peber. Hæld flødesovsen over grøntsagerne i fadet.

Afpuds svinemørbraden for bimørbrad, fedt og sener. Krydr den med salt og peber, og pak den ind i bacon. Læg mørbraden i fadet, og sæt det i ovnen. Steg det i 20 minutter, og skru derefter op på 250 grader, og giv retten yderligere 10 minutter, til mørbraden er gennemstegt, og baconen er gylden.

## Se også:

Denne mega lækre opskrift på [kylling i fad med bacon og cremet porrebund](#).

## Hvad kan man servere til?

Det er rigtig lækkert at servere en dejlig salat eller ovnbagte kartofler til, f.eks.: