



Mørbrad i fad

Ingredienser

1	svinemørbrad i 1-2 cm skiver
5 skive	bacon
100 g	champignon
3	løg
1 fed	hvidløg
0.5 bundt	persille
2 dl.	fløde
1 dl.	vand
2 spsk.	Soyasovs
lidt	smør

Fremgangsmåde

1. Steg svinemørbrad-skiverne i en sauterpande i lidt smør.
2. Når kødet har taget lidt farve, tilsættes bacon skåret i mindre stykker, løg, knust hvidløg og svampe og steges videre. Krydr med salt og peber og steg til det er gyldent.
3. Tilsæt fløde, vand og Soya og lad det småsimre i 10-15 min.
4. Smag evt. til med salt og peber og servér med hakket persille samt ris eller kartofler.