

# MØRBRADGRYDE MED BACON★★★★★

SAMLET TID: 40 MINUTTER    ANTAL: 6 PERSONER



## INGREDIENSER

- 2 pk bacon i tern
- 1 pk gode cocktailpølser
- 2 løg (hakkede)
- 1 svinemørbrad (afpudset og skåret i mundrette tern)
- 3 spsk paprika
- 1 rød peberfrugt (skåret i tern)
- 250 gr champignons (skåret i skiver)
- 2 spsk hvedemel
- 2 ds hakkede tomater
- 2½ dl fløde
- 2 dl mælk
- salt og peber

## SÅDAN GØR DU

1. Steg bacontern sprøde og gyldne i en stor gryde.
2. Når baconstykkerne næsten er færdige, tilsættes cocktailpølser. Steg et par minutter, så pølserne lige netop bliver lysebrune og får stegeskorpe.
3. Hæld bacon og pølser over på en tallerken og stil dem til side.
4. Sauter løget i det tiloversblevne baconfedt i gryden. Er der ikke fedtstof nok, kan der tilsættes lidt olie.
5. Når løgene er klare, tilsættes mørbrad i tern og stykkerne brunes godt af.
6. Tilsæt peberfrugt og champignons og sauter i et par minutter.
7. Hæld paprika og hvedemel i gryden og rør godt rundt. Tilsæt hakkede tomater, fløde og mælk, læg låg på gryden og bring den i kog.
8. Lad retten simre i ca. 20 minutter, til den tykner let.
9. Tilsæt stegt bacon og pølser til gryden. Gem evt. lidt bacontern til pynt på den færdige ret. Smag til med salt og peber.
10. Server mørbradgryden med kogte ris, ovnstegte kartofler eller kartoffelmos.

## NOTER

**Se også -**

[Mørbrad i fad med bacon og champignons](#)

[Enebærgryde med kartoffelmos](#)