

Mørbradret med ris og små frikadeller

Når man skal have gæster, er det rart at kunne servere en ret, der er tilberedt i forvejen, og så varme den op i ovnen kort før serveringen. Så kan man i ro og mag byde sine gæster velkommen.



Vare forbrug (4-6 personer):

| | |
|--------------------------------|--|
| 2 svinemørbrad | 250 g cocktailpølser |
| Karry—paprika | 3 friske tomater el. 1 dåse flåede (400 g) |
| 2-3 spsk. smør eller margarine | 2 peberfrugter (af hver sin farve) |
| 250 g hakket kalv og flæsk | salt |
| 250 g skalotteløg | 2 dl ris til løse ris (160) |
| 250 g champignoner | 3 dl vand, lidt salt |

Tilberedningstid: ca. 1 time, heraf ca. ½ time i ovnen

Ovntemperatur: 200 grader

Sauce:

| | |
|---------------|--|
| 1 løg | 1 spsk. smør eller margarine, spsk. hvedemel |
| 1 æble | 1 ds. tomatjuice (ca. 400 g) |
| ½ spsk. karry | Salt, sukker, paprika |

Fremgangsmåde:

1. Skær mørbraderne ud i små bøffer og drys dem med karry og paprika. Brun dem i lidt fedt, og læg dem så i et ovnfast fad.
2. Af det hakkede kød røres en fars, og der steges nogle små frikadeller. Disse kommes også i fadet.
3. De pillede løg, champignoner og pølserne brunes i lidt fedtstof og lægges så i fadet.
4. Hæld juicen fra tomaterne (gem den), inden de, sammen med ringe fra peberfrugterne anrettes i fadet. Drys med salt, inden fadet dækkes med stanniol og sættes i ovnen.
5. Til saucen svitses revet løg og æble med karry i lidt fedtstof. Drys mel over og bag op med tomatjuicen. Krydr med salt, sukker og paprika. Servér saucen til retten med kogte, løse ris.

Velbekomme!