

Mørbradgryde med Rodfrugtemos

Tilberedelsestid: ca. 40 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Svinemørbrad
1000 g	Kartofler, øko
4 stk	Pastinakker, øko
2,5 dl	Kaffefløde
1 ds	Tomatpuré
4 tsk	Røget paprika
1 stk	Løg
2 stk	Peberfrugter
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Mel
	Salt & Peber
1,5 dl	Mælk
	Fedtstof til stegning
50 g	Smør (g)

Tilberedning:

Pil og hak løget. Vask og skær peberfrugten i strimler

Rens mørbraden for evt. urenheder. Skær dem i skiver a ca. 1 cm tykkelse. Bank stykkerne let. Vend dem i en smule mel. Brun stykkerne i en sauterpande på begge sider. Tag dem af panden

Tilsæt en smule fedtstof og svits løgene. Tilsæt peberfrugter og steg dem med et par minutter og krydder med salt og peber.

Tilsæt nu tomatpuréen, røget paprika og fløden og vand.

Lad retten simre i ca. 10-15 minutter på middelvarme. Smag til med salt og peber.

Skræl og skær pastinak og kartofler i grove tern. Kog dem i ca. 10 minutter til de er møre. Tilsæt smør, mælk og mos kartoflerne. Smag til med salt og peber.

Servér mørbradgryden med rodfrugtemosen.

Velbekomme.