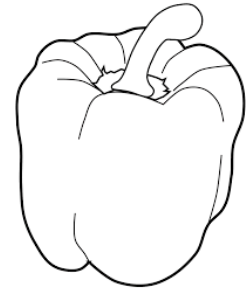




Jægergryde

4 personer



500 g svinemørbrad

2 spsk. mel

salt

peber

3 spsk. smør

4 spsk. paprika

3 løg

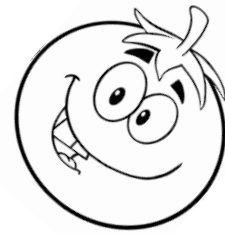
200 g pølser eller cocktailpølser

2 røde peberfrugter

400 g champignoner

3 dl madlavningsfløde

2 spsk. tomatpuré



Sådan gør du:

1. Afpuds svinemørbraden (fjern fedt og sener) og skær den i tern.
2. Bland mel, salt og peber i en frysepose. Kom mørbradternene i og luk posen. Ryst godt til melet hænger fast på mørbraden.
3. Smelt smørret i en gryde, kom derefter posens indhold i, og steg let. Tilsæt paprika.
4. Hak løgene fint og kom dem i gryden. Skær pølserne i mundrette stykker (ikke nødvendigt hvis du bruger cocktailpølser), og kom dem i gryden.
5. Skær peberfrugt i grove tern og champignon i skiver. Kom dem i gryden.
6. Tilsæt fløde og tomatpure. Lad jægergryden simre lidt (15-30 minutter) og kog ind til den har den ønskede konsistens.
7. Smag til med salt og peber. Server f.eks. med kartoffelmos, ris og/eller flutes.

