



# Mørbrad a la creme



## 4 personer

1 løg

lidt smør

1 svinemørbrad

2 spsk mel

1 tsk paprika

1 tsk salt

250 g svampe (eller champignon)

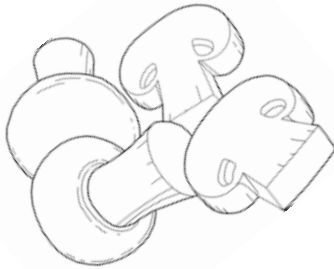
1 dl vand (gerne kartoffelvand)

2 dl fløde

salt

peber

kulør



## Sådan gør du

1. Skær løget i ringe, og steg dem gyldne på en pande i lidt smør. Rens mørbraden for fedt og sener, imens løgene tager farve. Skær den rensede svinemørbrad ud i bøffer, og tryk dem lidt flade med håndfladen.
2. Kom mel, paprika og salt i en frysepose, og ryst det sammen. Kom mørbradstykkerne ned i posen, og ryst posen godt, så melblandingen bliver fordelt på kødet.
3. Rens svampene, og skær dem ud i store stykker.
4. Tag løgene af panden, og kom lidt mere smør på. Brun mørbradbøfferne på begge sider, og læg dem så på en tallerken. Kom svampene på panden, og brun dem.
5. Hæld vand på panden til svampene, og lad det koge lidt ind. Hæld så fløde på, og lad det koge op. Smag til med salt og peber. Farv sovsen med lidt kulør.
6. Læg nu bøfferne tilbage i sovsen, og fordel løgene på bøfferne. Lad det simre i ca. 10 minutter inden servering.

