



Italiensk mørbradgryde

4 personer

- 1 svinemørbrad
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 røde peberfrugter
- 3 spsk. olie
- 2 ds hakkede tomater
- 2 dl piskefløde
- salt
- peber
- 2 spsk. tørret oregano
- evt. 1 spsk. balsamico
- 100 g cherrytomater eller andre små tomater



Sådan gør du

1. Skær sener og fedt af mørbraden og skær den i skiver.
2. Hak løg og hvidløg og skær peberfrugterne i tern.
3. Kom 2/3 af olien i en gryde og brun mørbradstykkerne ved høj varme. De skal blot stege et minuts tid på hver side. Tag dem op af gryden og læg dem på en tallerken eller et fad.
4. Kom resten af olien i gryden og steg løg, hvidløg og peberfrugter deri.
5. Kom mørbraden tilbage i gryden sammen med de hakkede tomater, fløde, og oregano. Lad retten simre ved lav-middel varme.
6. Halvér tomaterne og kom dem i gryden. Lad retten simre i 5 minutter (så tomaterne lige bliver blødgjort lidt, men uden at de bliver helt udkogte).
7. Smag til med salt, peber og evt. balsamico. Så er mørbradgryden klar til servering. Drys evt. med revet mozzarella og frisk basilikum ved servering.

Serveringsforslag:

Pasta eller kartoffelmos eller ris, evt. 1 bdt. frisk basilikum, evt. revet mozzarella til at drysse over

