

12. Indbagt mørbrad

Ingredienser

1 stk. svinemørbrad
4 plader butterdej

Fars

400 gram hakket svinekød
2 spsk. hvedemel
1 æg
1 løg
200 g champignon
1 fed hvidløg
1 tsk. paprika
½ dl letmælk
Salt og peber

Mørbraden brunes på pande i olie. Den krydres med salt og peber. Derefter lægges mørbraden til afkøling.

Farsen røres sammen med mel, æg, finthakket løg, knust hvidløg, paprika, salt og peber. Champignon renses og snittes i fine tern. Herefter tilsættes de farsen.

Butterdejen rulles sammen til en plade på ca. 30 cm på hver side. Halvdelen af farsen kommes midt på butterdejspladen. Mørbraden kommes ovenpå, og resten af farsen pakkes omkring mørbraden. Butterdejen lukkes ind over fars og mørbrad, så der dannes en pakke.

Pakken lægges i et smurt ildfast fad eller en smurt bradepande. Pensles herefter med mælk. Bages i ovn ved 200° C i ca. 1 time.

Server med flødekartofler og en god salat.

