

# Dejlig mørbradgryde alá Sattrup

Til 10 personer

## Ingredienser:

- 850 gr. svinemørbrad, afpudset.
- 500 gr. bacon i tern.
- 850 gr. champignon.
- 400 gr. løg.
- 5 store dåser cocktail pølser.

## Sauce:

- 50 gr. margarine
- 4 spsk. Hvedemel
- 9 dl. Sødmælk.
- 4 dl. Piskefløde.
- 120 gr. tomatpuré, koncentreret.
- 2 spsk. Paprika.
- 2 spsk. Cayennepeber.
- 2 boullion terninger.



## Sådan gør du:

Kød og tilbehør:

Puds mørbarden og skær i tynde skiver.  
Hak løget, rens champignon og skær dem i kvarte.

Steg først bacon og mørbrad på panden, tag dem af. Steg dernæst løg og champignon på panden og tag også dem af.

Saucen:

Smelt lidt margarine i panden og rør melet ud i. Tilsæt mælk, fløde, krydderier og bouillon.  
Smag til med salt og peber.

Når sovsen er klar, tilsættes de andre ting fra panden samt cocktailpølser.  
varm godt igennem og server med ris eller kartoffelmos.

Rigtig god fornøjelse.