

ITALIENSK MØRBRADGRYDE

Nem og lækker opskrift på italiensk inspireret mørbradgryde. Dejlig mad for hele familien.



TIL 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

SERVÉR F.EKS. MED:

- pasta eller kartoffelmos eller ris
- evt. 1 bdt frisk basilikum
- evt. revet mozzarella til at drysse over

Skær sener og fedt af mørbraden og skær den i skiver.

Hak løg og hvidløg og skær peberfrugterne i tern.

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.

Kom resten af olien i gryden og steg løg, hvidløg og peberfrugter deri.

Kom mørbraden tilbage i gryden sammen med de hakkede tomater, fløde, og oregano. Lad retten simre ved lav-middel varme.

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).

Smag til med salt, peber og evt. balsamico. Så er mørbradgryden klar til servering.

Jeg serverer oftets retten med pasta (det synes jeg passer bedst til den italienske smag), men den kan også serveres med f.eks. kartoffelmos eller ris.

Drys evt. med revet mozzarella og frisk basilikum ved servering.



Tweet  Pin it

Indsendt af Simon Glue d. 19.04.16.

Kategori: [Madopskrifter](#) > [Mad fra hele verden](#) > [Europæisk](#) > [Italiensk mad](#)