



Mørbradgryde med rygeost

- 1 stk. svinemørbrad
- 3 fed hvidløg
- 1 løg (pillet og snittet i strimler)
- 3 stk. laurbærblade
- 4 tomater uden skind, i tern (eller ½ dåse flåede tomater i tern)
- 1 spsk. paprika
- ½ l. vand
- 2 spsk. olie
- Salt og peber
- 1 dl. vilde ris
- 2 spsk. rygeost
- Evt. hakket purløg

Svinemørbraden afpudses og skæres ud i passende stykker.

Olien varmes op, og kødet brunes godt. Tilsæt løg og presset hvidløg og lad det brune med det sidste stykke tid. Tilsæt vand, tomat, paprika, laurbærblade, salt og peber, skru ned for varmen og lad retten simre under låg til kødet er mørt, og saucen kogt ind (tilsæt evt. lidt ekstra vand, indtil ønsket konsistens opnås).

Laurbærbladene tages op, og retten smages til, pyntes med en skefuld rørt rygeost på toppen og evt. hakket purløg.

Serveres med vilde ris, salat eller dampede grøntsager.