



Ingredienser

1 svinemørbrad

2 pakker parmaskinke, 120 g ialt

3 kviste frisk rosmarin

salt og peber

1 rulle eller 4 plader butterdej

æg til pensling

Beskrivelse

Puds mørbraden af. Tag bladene af rosmarinkvistene og hak dem fint.

Læg parmaskinken ud på et stykke plastfolie, så den danner et rektangel. Læg den afpudsede mørbrad herpå. Drys med salt, peber og rosmarin og gnid det ind i mørbraden. Rul parmaskinken rundt om mørbraden ved hjælp af plastfolien. Rul butterdejen ud og pak mørbraden ind i den. Læg den på en bageplade og pensl overfladen med sammenpisket æg. Bages i ovnen ved 200 grader i ca. 35 minutter. Lad mørbraden hvile ca. 10 minutter før udskæring.