

Mørbradret i ovn

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

600 g svinemørbrad

2 løg

2 fed hvidløg

2 ds. hakkede, flåede tomater a 400 g

5 dl mornaysovs

1 1/2 spsk. basilikum

1 spsk. oregano

salt og peber

olie til stegning

Tilbehør: Ris, salat og flutes.

Beskrivelse

Mørbraden pudses og skæres i 2 cm tykke skiver. Pres skiverne let sammen og brun dem i olie på en pande.. Læg dem i et ovnfast fad.

Skær løg og hvidløg i tern. Svits de hakkede løg og hvidløg på panden, tilsæt de flåede tomater og lad det simre et par minutter. Rør mornaysovsen i og smag til med basilikum, oregano, salt og peber. Hæld tomatsovsen over mørbradbøfferne. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 45 minutter. Server retten med ris, salat og flutes.