

# INDBAGT FYLDT SVINEMØRBRAD



4 personer

2 svinemørbrader

salt, peber

2 spsk. smør

2 spsk. olie

250 g kogt hakket skinke

125 g hakkede champignoner

1 hakket løg

1 spsk. smør

1 spsk. rasp

1 æggehvide

3 spsk. hakket persille

1 pakke frossen butterdej

Rens mørbraderne, skær dem halvt igennem og bank dem flade med hånddryggen. Gnid med salt og peber og brun dem på begge sider i smør og olie.

Svits champignoner og løg i smørret og bland med skinke, rasp, æggehvide og persille. Krydr med salt og peber. Optø butterdejspladerne og læg dem taglagt på hinanden.

Læg mørbraderne sammen i et ovnfast fad med fyld imellem og fold butterdejspladerne omkring. Pensl med æg og bag ca. 25 min. Ved 225°.

**Tilbehør: hasselback kartofler, tomatsalat**