

Mixed Grill I



6-8 personer

2 svinemørbrad
200 g cocktailpølser
350 g kalvelever
250 g champignon
350 g små løg
4 tomater

100 g smør
3 dl bouillon
2 dl fløde
1 dl tomatpuré
salt, peber og paprika

Rens mørbraden og skær dem i bøffer der bankes let. Skær leveren i skiver. Rens champignonerne og skær dem i kvarte. Skold og pil løgene. Skær tomaterne i kvarte.

Smelt halvdelen af fedtstoffet og brun hurtigt mørbradbøfferne heri. Rist derefter cocktailpølserne i fedtstoffet. Vend leverskiverne i mel og rist dem. Læg det hele i et ovnfast fad.

Kog panden af med halvdelen af boullonen. Smelt resten af fedtstoffet og rist champignoner, løg og tomater hver for sig. Læg grønsagerne i fadet. Kog panden af med bouillon og fløde. Tilsæt tomatpure og smag til med salt, peber og paprika. Hæld saucen i fadet og bag ca. 35 min ved 200°.

Tilbehør: ris eller kartoffelmos