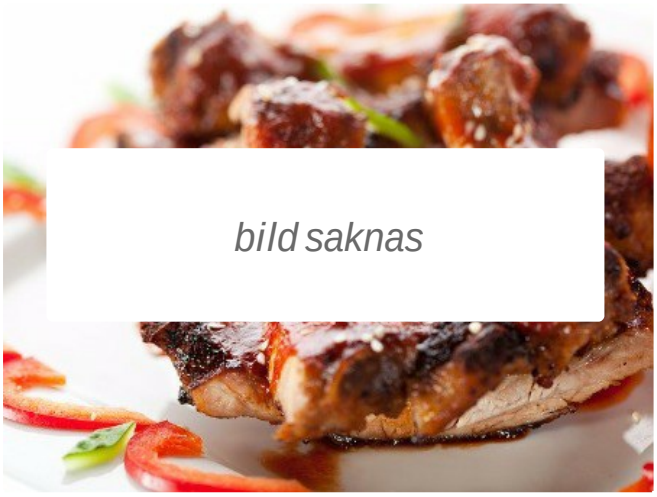


inköpslistan.se

Av: Johanna

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

GRATINERAD FLÄSKFILÉ

Ingredienser

600 g fläskfile *(mer eller mindre)*
champinjon *(så många du vill ha i)*
1,5 st lök, gul
1 tärning buljong, kött
1 tsk salt *(efter egen smak)*
1 krm svartpeppar *(efter egen smak)*
3 msk mjöl, vete
2,5 dl grädde, matlagning

Gör så här

Sätt på ugnen 200 grader
Skiva fläskfilén i skivor. Genom stek dem.

Sås: Stek hackad lök och sedan skivade champinjoner. Häll i köttbuljong och strö över vetemjöl. Häll sedan i matlagningsgrädde. Salta och peppra efter smak. Låt puttra ett tag på svag värme.

Lägg köttet i en ungsform, häll såsen över. Låt stå inne ca 20 min.
Servera till ris eller potatis!