



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

## GRATINERAD FLÄSKFILE

### 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 matlagingsgrädde. 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!