

Italiensk mørbrad

- 2 svinemørbrad
- 4 spsk. olie
- 2 store løg
- 1-2 fed hvidløg
- 1 ds. flåede tomater
- 1 bdt. persille
- salt og peber

De to mørbrad skæres i skrå tykke, bøffer, trykkes let med hånden, drysses med salt og peber og vendes i den varme olie på panden, hvorefter de tages af.

Hakket løg og hvidløg steges gyldne i olien.

Tomater med væde hældes på panden og moses ud.
Der smages til med salt og peber, og hakket persille tilsættes.
Sovsen småkoger 10 min. til den er jævn.

Kødet lægges i sovsen, og det hele småkoger 5 min.

Før servering drysses hakket persille over, og der serveres flûtes eller ris samt salat til.