

Majorens gryde

1 tyk skive mager, røget bacon
1 stor svinemørbrad
smør eller margarine
1 ds. hele champignoner
2 løg
1½ spsk. mel
2 spsk. tomatpuré
1 tsk. engelsk sovs
¼ l piskefløde
salt og peber
groftklippet persille

Skær sværen af baconskiven og skær i små firkanter. Rist disse over en god varme i en tykbundet gryde, og tilsæt et par spsk. smør eller margarine.

Rist de afdryppede champignoner sammen med løgene, der er skåret i kvarter. Tag det hele op, og brun ret store firkanter af fedtfri mørbrad i fedtstoffet. Drys melet over og bland med tomatpuré og 1 dl. kogende vand. Rør rundt og tilsæt engelsk sovs, salt og peber. Læg låg på og lad retten snurre sagte i ca. ½ time.

Tilsæt blandingen af løg og champignoner, samt fløde, og lad det snurre videre, indtil kødet er godt mørt.

Smag til med salt og peber, om nødvendigt.

Drys hakket persille over retten.

Tilbehør: Kogt spaghetti og reven ost eller kartoffelmos og salat.