



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

18. april 2024

## Hovedret

### Schnitzel af svinemørbrad (4 personer).

**Ingredienser:** 1 svinemørbrad, 1 æg, 2 dl rasp, salt og peber, fedtstof til stegning.

**Tilbehør:** dampede grønne ærter, brasede kartofler, smørsovs, "Dreng" af citronskive, kapers, revet peberrod, benfri sild.

### Sådan gør du:

Klargør mørbraden: Fjern bimørbrad. Skær synligt fedt af og træk hinderne af. Skær sølvsenen væk.

Del mørbraden på tværs og derefter på langs, så du har 4 lige store stykker. Skær et par snit på langs af hvert stykke.

Læg kødet ind i en frysepose og bank det tyndt med en kødhammer. En fladbundet kasserolle kan også bruges. Kødet skal have jævn tykkelse og være ca 1/2 – 1 cm i tykkelsen.

Slå et æg ud i en dyb tallerken og pisk det sammen. Kom rasp i en anden dyb tallerken og bland med salt og peber. Vend først kødet i æg og derefter i rasp.

Steg kødet ved middelvarme i ca. 4 minutter på hver side i rigeligt smør, margarine eller olie. Overfladen skal være lysebrun, så hvis paneringen er ved at blive for mørk, skal du skrue ned for temperaturen.

Server med brasede kartofler, dampede grønne ærter, evt. smørsovs og evt. en "dreng".

