

<b>Nafn</b>	Ostaveislu svínakjötsréttur
<b>Flokkur</b>	Kjötréttur
<b>Fjöldi skammta</b>	4
<b>Matreiðslutími</b>	45
<b>Hráefni</b>	1 piparostur 1 hvítmygluostur 3 dl rjómi 500 g svínalundir gul eða appelsínugul paprika 1 lítil sveppadós 1 lítil dós maísbaunir maizena sósujafnari
<b>Aðferð</b>	Kjötið skorið niður sneiðar og steikt vel (3 mín á hvorri hlið). Sveppir og paprika steikt með kjötinu. Kjötið sett til hliðar. Sveppasafi settur í pott, ostur skorin og smám saman settur úti og bræddur. Rjóma smám saman bætt við og bæta e.t.v. mjólk við. Sósujafnara, sveppum, gulum baunum og papriku bætt úti. (Sósan má aldrei sjóða). Kjötið sett í eldfast mót sósu hellt yfir. Sett í miðjan ofninn við 200°C í 10-15 mín.
<b>Athugasemdir</b>	Kartöflugratín er alveg sérstaklega gott með og eins brauð í ofni.

**Mynd**

