



# Mad der bare holder

- direkte fra glas

Vi lægger vægt på at bruge ærlige råvarer, at lave maden fra bunden af og så bruger vi ingen tilsætningsstoffer

[www.detholder.dk](http://www.detholder.dk)

Facebook: Mad Der Bare Holder  
Instagram: mad\_der\_bare\_holder

## Gris med champignon, paprika og pølser

Klassisk dansk vintermad. Tilbage i firserne hed den *Mørbradgryde*. Mørbrad bliver dog for mørt, og der er derfor brugt nakkekam i stedet.

De originale smagsgivere paprika, bacon og pølse er der dog endnu. Smagsfuld ret

### Tilberedning:

Indholdet fra glas kommer i en gryde, og varmes langsomt op. Sauce er koncentreret og kan tilsættes mere vand. Serveres retten med kartoffelmos skal sauce måske tyknes lidt.

Serveres retten med ris, er en lidt tyndere sauce bedre, da ris kræver mere sauce

Retten kan forlænges en dåse flåede tomater per to portioner

### Indhold:

Svinekød, bacon, løg, champignon, pølse, hakkede tomater, paprika, piskefløde, salt

### Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk, og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst 1 år efter produktionsdato.

Før anvendelse tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres