



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt flæsk med persillesovs

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
500 g svinebryst i skiver
2 dl letmælk
1 pk kruspersille

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
mel* ^b
smør* ^b

^b basisvare

1. Kog kartofler i rigeligt letsaltet vand ca. 20 min. til de er møre.
2. Krydr kødet med salt og peber. Varm en pande op ved god varme. Brun kødet ca. 1 min. på hver side. Skru ned til middelvarme. Vend skiverne jævnlgt, til de er gyldne og sprøde. Læg skiverne på køkkenrulle i cirka 1 min.
TIP: Du kan også stege flæsket i ovnen i en bradepande med bagepapir, så skal du tænde ovnen (ikke varmluft) på 250 grader. De skal have 15-20 min. men hold øje med dem.
3. **Sovs:** Pisk $\frac{1}{2}$ dl mælk og 1 spsk mel til en jævning i en tykbundet gryde. Pisk resten af mælken i og bring i kog under piskning og lad den småkoge ca. 5 min. Kom 1 tsk smør i. Smag til med salt og peber.
4. Skyl og hak persillen fint og kom den i sovsen. Servér med flæsk og kartofler.