

Klassisk stegt flæsk med persillesovs

Ingredienser

600 g svinebryst i skiver

Persillesovs

2 spsk. hvedemel

3.5 dl sødmælk

10 g smør

Salt & peber

1 bdt. persille (ca. 100 g)

Tilbehør

1 kg kartofler

Evt. syltede rødbeder og stærk sennep

Til 4 personer

På pande:

Varm panden godt op. Læg skiverne på panden, og brun dem 1/2-1 min. på hver side. Skru ned til middel varme, og steg dem gyldne og sprøde. Vend skiverne ofte. Læg skiverne på fedtsugende papir. Drys med salt. Hvis kødet er meget magert, kan det være nødvendigt med lidt olie på panden fra starten.

I ovn:

Læg skiverne på en rist over en bradepande med alufolie i bunden. Det letter rengøringen. Stil den i den øverste halvdel af en kold ovn, og tænd på 200 grader C. alm. ovn. Lad skiverne blive gyldne på den ene side, før de vendes og steges færdige på den anden side. Stegetiden er noget længere i ovn end på pande.

Sovs:

Pisk mel og 1 dl mælk til jævning i en tykbundet gryde. Pisk resten af mælken i. Bring sovsen i kog under piskning, og lad den småkoge ca. 5 min. Tilsæt fedtstoffet, og smag til med salt og peber. Tilsæt skyllet, hakket persille. Sovsen kan også laves ved opbugning.

