



Italiensk mørbrad med tomat, mozzarella og oregano

En lækker og festlig mørbrad – Lav den i ovnen eller på grillen i en foliebakke.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



45 min



Apr – Nov



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

600 g pudset grisemørbrad (2 små)

salt og peber

olivenolie til bruning

200 g **tomater**

125 g mozzarella (1 pose)

1 fed hvidløg

1 spsk frisk hakket oregano

½ kg **tomater, gerne forskellige**

1 spsk frisk hakket oregano

2 fed knust hvidløg

1 **løg**

olivenolie

sukker

salt og peber

Opskrifter og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Fotograf Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Krydr kødet med salt og peber og brun det 2-3 min. i lidt olivenolie på en varm pande. Skær en lomme på langs ned i kødet og læg det i et ovnfast fad.
- 2 Skær tomater og mozzarella i mindre stykker og bland med knust hvidløg, oregano, salt og peber. Fyld det i lommen og tryk det fast.
- 3 Halver tomaterne og bland med oregano, knust hvidløg, snittet løg og olivenolie. Læg dem i fadet sammen med kødet og krydr med lidt sukker, salt og peber.
- 4 Sæt fadet i ovnen ved 200°C i ca. 25 min.
- 5 Skær det i skiver og server med bagte tomater, brød eller kartofler.



Tip

Server brød eller kartofler til retten.
Du kan bruge merian i stedet for oregano.

