

## Stegt flæsk med persillesovs

---

### Ingredienser:

- stegeflæsk i skiver
- salt

### Sovs:

- 25 gr. smør til opbagning
- mel
- mælk
- friskhakket persille

kartofler



*Læg et stykke bagepapir i bradepanden. Det gør rengøringen nemmere bagefter.*

*Læg risten på, og læg så skiver af sribet flæsk ud på et risten. Drys med salt og og steg i **varmluftsovn** ved 190 grader i ca. 30- 40 minutter til flæsket er gyldent og sprødt. Start i kold ovn.*

*Herefter grill i 5 minutter hvis det er nødvendigt.*

*Serveres med hvide kartofler, syltede rødbeder og persillesovs - gerne med et godt glas øl til!*

*God appetit!*