

# Rågebryst m. svampesauce og presset kartoffel

## Ingredienser

8 rågebryster  
800 g svampe  
800 g rødbeder  
1 kg kartofler  
2 dl hele æg  
8 stykker porre på 5 – 7 cm  
Olie  
Smør  
1 l fløde

## Fremgangsmåde

Kartofler skrælles og rives på et råkostjern. De blandes med salt, peber og æg. Massen fyldes i godt smurte muffin aluforme, og bages i ovnen ved 160 grader i ca. 1½ time.

Rødbederne skrælles, skæres i stykker, vendes med olie, krydres, og bages ved 180 grader i ca. 1½ time.

Porrerne koges møre i vand med smør og salt. Porrerne dryppes af, og steges gyldne på en varm pande.

Brysterne krydres, og steges på en varm pande i olie og smør. Vend brysterne, så de får en fin stegeflade på begge sider. Læg dem til side, men hold dem overdækket nær varmen. På den varme pande sautes nu svampene, og piskefløde tilsættes. Dette koges ind til en cremet sauce. Sauce smages til og rågebrysterne tilsættes.

