**Svinesnadder**

Svinesnadder er det samme som biffsnadder, bare med svin. Og det er jo svinaktig godt. Server med ris, stekte poteter eller fløtegratinerte poteter. Jeg har en enkel brunsaus med svinekraft og masse kvernet pepper til denne middagen, men du kan velge hvilken saus du ønsker.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

600 gram svinekjøtt i strimler

1 paprika

1 løk

200 gram Aromasopp eller champignon

Smør/margarin til steking

0.5 ts salt

0.5 ts kvernet pepper

0.25 ts cayennepepper

**Saus**

2 ss smør (ca.30 gram)

2 ss hvetemel (ca. 20 gram)

4 dl svinekraft

Salt etter ønske

1 ts kvernet pepper eller mer/mindre etter smak

**Slik gjør du**

Kutt opp kjøttet i strimler, om du ikke har kjøpt ferdig strimlet svinekjøtt

Kutt opp løk, paprika og sopp i litt grove biter

Stek først kjøttet brunt i en panne med smør. Ta ut kjøttet når det er stekt

Stek så grønnsakene raskt i samme pannen. Ha kjøttet tilbake i pannen sammen med krydder. La kjøttet og grønnsakene putre litt sammen i mens du lager sausen

Brun smør i en panne og rør inn hvetemel. La brunes på middels varme til ønsket farge. Spe så med kraft imens du rører. La sausen koke i 5 minutter. Smak så til med krydder

Da er det bare å servere med valgfri poteter eller ris