



FLÄSKFILÉ på POTATIS

4-5 personer (Daniels enkla middag)

600gr	fläskfile
	margarin/smör
	potatis
3 dl	mjolk
2 msk	vitlök efter smak
1-2 msk	persilja

Bryn fläskfile runt om så den är nästan genomstekt
Skala potatis och skär ganska tunna skivor som läggs i en smord form.
Krydda mellan lagren. Häll på mjölken i omgångar.

Ugn 220° 20 minuter.

Skär det stekta köttet i 1,5 cm tjocka skivor och lägg på potatisen när den varit i ugnen. Lägg en klick vitlöksfyllt smör/margarin på varje köttbit och strö persilja över.

I ugnen på 275° i 10-15 min

Serveras gärna tillsammans med Daniels champinjonsås.