

Lam med svampe og porrer

1,5 kg. Lammekød
30 g. smør
2 tsk. Salt eller mere
Peber
4 dl. Vand
6 porrer
Svampe
3 dl. Hvidvin
2,5 dl. Fløde
Evt. lidt sødmælk

Brun lammekødet i smør. Tilsæt salt, peber og vand
Kog ca. 20 min. Under låg

Rens porrerne og skær dem i 2 cm. Tykke skiver.
Tilsæt porrer, svampe og hvidvin til kødet.
Kog retten under låg i ½ time eller til kødet er mørt.
Tilsæt fløde og smag til.