

Mettes favorit

1 passende stykke tværreb eller bryststeg

1 pakke bacon

Grønsager i stykker, efter lyst eks.

gulerødder-porre-pastinak- rød peber-selleri
– løg

Kartofler i tern

1 dåse hakkede tomater eller 1 konc. tomat

Hvidløg basilikum salt og peber

Bacon lægges i bunden i en rømergryde/
ildfast fad. Kødet lægges ovenpå og
grønsager blandes med krydderier og fyldes
rundt omkring.

Vand hældes i til kødet lige kan ses.

Sættes i ovn ved 165 grader i 3-4 timer

