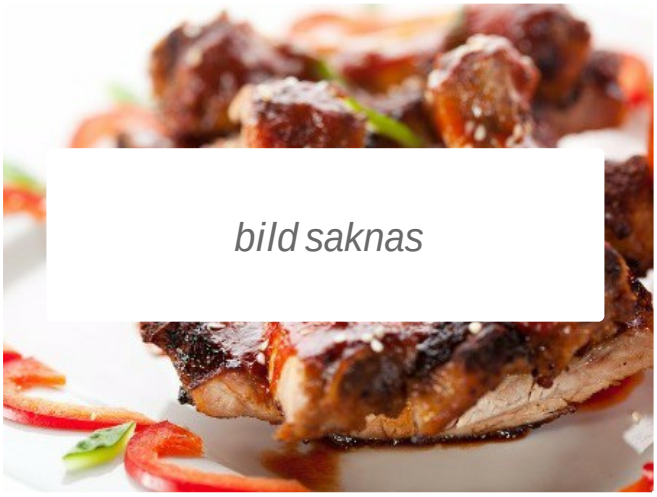


inköpslistan.se

Av: Eva Gullstrand

1 port

Fläskkött, Huvudrätt

LÖVBIFFSROULADER V.V. 6,5P

Ingredienser

2 skivor lövbiff *(125g 2p)*
2 skivor skinka, rökt *(0,5p)*
1/2 st lök, gul *(0p)*
timjan
1 tsk margarin, flytande *(1p)*
1 dl buljong, kött *(0p)*
1 st lagerblad *(0p)*
2 st kryddpeppar, hel *(0p)*
3 msk grädde, matlagning *(max 7% 1p)*
1 msk matlagningsvin, rött *(0p)*
2 tsk redning *(0p)*
1/2 dl bulgur *(2p)*

Gör så här

Tillaga bulgur enligt anvisning.
Hacka lök och strimla skinkan, blanda med timjan. Fördela det på lövbiffen, rulla ihop och fäst med tandpetare. Krydda med salt och peppar. Bryn i margarin. Tillsätt buljong, lagerblad och kryddpeppar. Låt eftersteka ca 15 min. Ta upp rouladerna, tillsätt grädde och vin i buljongen. Vispa ner redningen. Koka upp och smaka av med salt och peppar.