inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Fest

NÖTRULADER

Ingredienser

500 g fransyska *(i tunna skivor)*
1 krm svartpeppar
$^{1}/_{2}$ dl lök, gul *(finhackad)*
100 g skinka, rökt *(i skivor)*
1 tsk dragon *(smulad torkad)*
2 msk margarin *(att bryna i)*
3 dl vatten
$^{1}/_{2}$ dl creme fraiche
$^{1}/_{2}$ dl grädde, matlagning
1,5 msk vetemjöl
salt
dragon

Rostade grönsaker

smör *(+ olivolja)*
potatis *(klyftade)*
morötter *(i bitar)*
sockerärtor
dragon *(färsk/ kan uteslutas)*

Gör så här

Lägg ut köttskivorna bredvid varandra på ett skärbräde. Krydda med peppar.

Fördela lök, skinka och dragon på köttet. Rulla ihop och fäst med tandpetare.

Bryn ruladerna runt om i margarinet i en stekpanna eller gryta. Späd med vatten. Bräsera under lock på svag värme 40-50 min. tills köttet är mört. Tag upp ruladerna och tag bort tandpetarna.

Blanda ner crème fraiche eller grädde. Red av med mjöl utrört i lite vatten. Koka 3-5 min. Smaka av med salt och ev mer dragon.

Garnera gärna med färsk dragon.

Rosta potatisklyftor och skurna morötter med en klick smör och lite olivolja i ugnen. Tillsätt sockerärtor mot slutet. Tag ut, salta och peppra och servera grönsakerna till grytan.

ELLER servera på traditionellt vis med kokt potatis, kokta grönsaker och vinbärsgelé.