



bild saknas



- ▮ 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 vinbärsgeleé.