

Rulader (4 port)

2	gula lökar
1 pkt	bacon
0,5-1 dl	hackad inlagd gurka
600 g	lövbiff
0,5 dl	dijonsenap
1 dl	finhackad persilja (kan bytas mot 3 tsk torkad persilja)
1 tsk	salt
3 krm	peppar

- Lägg lövbiffarna på en skärbräda. Salta och peppra. Bre senap på köttet. Lägg på baconskivorna, hackad lök och gurka.
- Rulla ihop köttet från kortsidan så att ruladerna blir korta och tjocka. Fäst med tandpetare.
- Bryn ruladerna i stekpannan ca 1 min på varje sida. Lägg över dem i en stekgryta.
- Skala och hacka lite lök och morötter och fräs i stekpannan. Tillsätt lite tomatpuré och vetemjöl. Häll på vatten och koka upp. Lägg i ruladerna och koka sakta i ca 40 min.
- Lägg över ruladerna i en gryta. Ta ut tandpetarna. Häll grädde eller mjölk i grytan med såsen och koka ihop ett par minuter. Sila såsen över ruladerna.
- Servera gärna med pressad potatis och rödbetor.

