

Okseruller med baconsvøb 4 pers



Ingredienser:

- 700 g hakket oksekød
- 1 løg
- 1 pundt persille
- 1 æg
- 1 pk bacon i skiver
- 4 dl vand
- Smør
- 5 dl fløde
- Salt og peber
- Kan tilsættes krydderier efter smag (paprika, karry barbecue osv)

How to:

1. Persille og løg hakkes og blandes i kødet
2. Tilsæt æg, salt og peber og rør rundt (krydderier)
3. Lav 8 små pølser og rul dem og vikkel en skive bacon om hver pølse
4. Rullerne steges langsomt i smør under låg i 10 min
5. Rullerne tages op og holdes varme
6. Panden afkoges med vandet
7. Tilsæt fløde og lad det koge godt igennem
8. Jævnes med maizena
9. Tilsæt evt kulør
10. Smag til med salt og peber