

Vita tisdagsrullader av lövbiff

ca 500 g lövbiff
2–3 msk smör
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
buljong

Persiljefyllning

50 g smör
ca 1 dl finhackad persilja

Gör så här,

Rör ihop smör och persilja.

Lägg ut lövbiffarna, fördela fyllningen, rulla ihop dem och fäst med tandpetare eller steksnör.

Bryn smör i en stekpanna, lägg i rulladerna och låt dem få färg runt om.

Salta och peppar, späd med lite buljong.

Låt rulladerna sjuda under lock i ca 30 min.

Ta upp rulladerna, använd skyn som sås eller som bas till en gräddsås.

Servera med kokt potatis och sallad.