

Forårsruller ala Schmidt

Fyld:

800g hakket oksekød
150g bacon i tern
400g skinke i strimler
1/2 hvidkål (medium stor)
250g løg (5-6 stk)
3-4 porre
3 gulerødder (store)
400-500g champignon

Pandekager:

4 æg
3/4 l sødmælk
500g hvedemel
50g kartoffel mel (gør dem lettere at rulle)
1 tsk. salt
2 tsk. sukker
50g magerne

Til at lukke forårsruller, nå:

1-2 æggehvinder

I en stor gryde (10 l) Steg bacon let - tilføj hakket oksekød og brun det hele af.

Halver løg, og skær i strimler. Tilsæt i gryden.

Hak hvidkål i ca. 5 cm lange tynde stykker. Tilsæt i gryden.

Rens porre og skær i tynde skiver Tilsæt i gryden.

Skruld gulerødder, halver 2 x på langs og skær i tynde skiver. Tilsæt i gryden.

Rens champignon og skær i små stykker. Tilsæt i gryden.

Kog ca. 20min - skal ikke koges for meget ind.

Bland alt til pandekager samme - lad dejen hvile ca. 20 min. skal være lidt tynd, så der kan laves tynde pandekager.

Afkøl pandekagerne

Rul pandekager m. fyld. - ca. 1 grydeske fyld. - Fyldet ligges lidt over midten i den længde forårsrullen skal have.

Tag bagenden over fyldet. Fold siderne ind i hele længden. Rul stramt.

Put æggehvinder på ende af pandekagen (m. fingrene :-)) så det hjælper med at lukke forårsrullen.

Gentag for alle pandekager.

Er klar til friture stegning - olie 180 grader.

Kan serveres m. pomfritter og frisk salat.

eller ris og f.eks. karry sovs (lavet på kokos mælk) :-)

Er gode at fryse.

