

Oxrulader (4 pers)

| | |
|-------------|--|
| 6 - 7 hg | välhängt, benfritt ox-, nötkött (helst innanlår) salt, vitpeppar späck el rökt skina hackad lök |
| 3 msk | smör |
| 1 1/2 dl | vatten el buljong |
| 5 | kryddpepparkorn |
| 1 litet | lagerblad |
| ev 2 | rensade ansjovisar |
| eller 2 msk | ansjovisspad |
| 2 dl | grädde |

Gör så här:

Skär köttet i skivor och bulta dem med handen så att de går lätt att rulla.

Salta och peppra ganska rikligt.

Lägg 1 späckstrimla eller 1 tunn skiva rökt skina och 1-2 tsk hackad lök på varje köttskiva och rulla ihop dem.

Fäst med tandpetare eller bind om med krympt snöre.

Bryn ruladerna vackert bruna i smör, lägg över dem i en form eller gryta med tättslutande lok, håll på vatten eller buljong och lägg i kryddpapparkorn, lagerblad - gärna också rensade ansjovisar eller silat ansjovisspad - och låt ruladerna småputtra under lock en kvart.

Tillsätt grädde och stek ruladerna färdiga - fortfarande under lock - vid mycket svag värme på spisen eller i ugn 1/2 - 3/4 tim eller tills de är möra.

Rör om några gånger under stekningen och tillsätt litet mera grädde om det behövs.

Tag bort tandpetarna eller snörena och servera ruladerna i skyn - väl avsmakade med kokt hel eller pressad potatis och någon grönsak.

Gräddskyn är så simmig och fin och så aromatisk att man inte kan tänka sig en delikatare sås. Skulle man ändå vilja reda den, kan man röra 1-2 tsk mjöl med lika mycket smör och låta detta koka med skyn några minuter innan man håller den över ruladerna.