

## Lövbiffsrullader med äpple och katrinplommon

Skrivet av Helena  
2015-01-11 08:00 -

---

Som jag skrivit tidigare här i bloggen så tycker jag ofta att svensk husmanskost hamnar i skymundan numera när vi lagar mat. Influenserna från andra länder är stora och maten är fantastiskt på många sätt, men många gånger saknar jag vår "vanliga" mat.

Idag blev det i alla fall svensk husmanskost till middag - lövbiffsrullader med äpple och katrinplommon.



Dela katrinplommon i halvor och skala o dela ett äpple i skivor. Lägg äpple o plommon på lövbiffarna och rulla ihop. (Kött ser gärna lite trist ut då det kommit i kontakt med syret som finns

## Lövbiffsrullader med äpple och katrinplommon

Skrivet av Helena  
2015-01-11 08:00 -

---

i luften.)



Fäst med tandpetare.



## Lövbiffsrullader med äpple och katrinplommon

Skrivet av Helena  
2015-01-11 08:00 -

---



Stek i smör tills rulladerna får en fin brun stekyta och lägg dem sedan dem i en ugnsfast form.

## Lövbiffsrullader med äpple och katrinplommon

Skrivet av Helena  
2015-01-11 08:00 -

---



Fräs detta i ganska  
Frys i 10 minuter i frysfrys, ett äpple och de katrinplommonen som är kvar. Fräs detta i ganska



## Lövbiffsrullader med äpple och katrinplommon

Skrivet av Helena  
2015-01-11 08:00 -

---



Strö över en msk vetemjöl och rör runt. Häll över vatten och grädde, låt puttra någon minut.

## Lövbiffsrullader med äpple och katrinplommon

Skrivet av Helena  
2015-01-11 08:00 -

---



Mixa såsen på 175° i 15 minuter. Häll såsen över lövbiffsrulladerna och ställ



## Lövbiffsrullader med äpple och katrinplommon

Skrivet av Helena  
2015-01-11 08:00 -



Receptet innehåller potatis, saltgurka, kokta ärtor och lingonsylt.