



BACONRULLER MED KARTOFFEL OG PORRE

2 personer

300 g hakket svine- og kalvekød
1 tsk. salt
1 løg
1 æg
1 dl rasp
Peber
½-1 dl vand
4 skiver bacon
½ kg kartofler
2-3 porrer
1 spsk. frisk timian
Salt og peber
1 lille bundt hakket persille

Rør kødet sejt med salt. Tilsæt fint-hakket løg, æg, rasp og peber. Rør vandet i lidt ad gangen, og lad farsen hvile 10 minutter. Form farsen til 4 små farsbrød, og pak dem ind i bacon. Skrub kartoflerne, og skær dem i mindre stykker. Snit og skyl porrerne godt. Kom kartofler og porrer i et ovnfast fad, drys med timian, og krydr med salt og peber. Læg rullerne oven på, og sæt fadet i ovnen ved 200° i ca. 25 minutter. Drys med hakket persille, og servér.