

Helt fantastiske HVIDLØGS RULLER

ca 8 stk.

500 g Kalv/flæsk

3 fed hvidløg

1 spsk. peberblanding

1 æg

2 spsk. mel

1 tsk. salt

1 skive bacon pr. rulle.

Bland fars, peberblanding, æg, salt, mel og presset hvidløg.

Rør farsen til alt er blandet.

Lad farsen stå i min. 2 timer.

Form farsen til ca. 8 ruller som omvikles med bacon.

Rullerne er nu klar til at blive grillet.

Du har nu grundfarsen, efterfølgende kan du justerer mængde af peberblanding og hvidløg så du finder din helt rigtige blanding.

God fornøjelse