



Ingredienser

10-12 madpandekager

500 g oksefars

1 rød peberfrugt

1 grøn peberfrugt

250 g champignon

1 stort løg

2 spsk. olie

1 tsk. salt

½ tsk. peber

2 tsk. karry

1 tsk. timian

Tilbehør: Salat

Beskrivelse

Lun evt. madpandekagerne nogle få minutter i ovnen for at undgå, at de revner, når de rulles sammen om fyldet.

Olien varmes i en gryde. Karryen brændes af heri. Farsen svitses i olien. Grøntsagerne skæres i tern og svitses sammen med farsen.

De øvrige krydderier tilsættes. Snurrer under låg i ca. 15 minutter, låget tages af, og der steges videre under omrøring i ca. 5 minutter, indtil det meste af væden er fordampet. Farsen fordeles på pandekagerne, som rulles sammen og lægges i et ovnfast fad.

Bages i ovnen ved 200 grader (almindelig ovn) i 20-25 minutter til de er sprøde.

Serveres med salat til.

Efterårsrullerne kan fryses indpakket hver for sig.