

Kartoffelroulade

Antal personer: 4

Ingredienser:

1 kg tofler
1 løg
4 æg
1 tsk stødt muskatnød
salt og friskkværnet peber
fyld:
400 g svampe
100 g fløde ost
1 spsk olie
salt og peber



Kartoffel bund

alt rives og blandes sammen, skal ca have 30 til 45 min i ovn

Fyld

Svampe skal steges først og derefter tilsættes ost olie og det smages til

Smør fyldet ud over kartoffelbunden og rul den sammen til en roulade lade den ligge et par timer i køleskabet så den kan samle sig. når den skal bruges lunes den op og skæres ud i passende stykker.