Mormors kålrullar

Jonny · 2025-07-22

Förberedelsetid

ca 40 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 Personer

Description

Ingredienser

- **2** gamla frallor
- **1** vitkålshuvud
- **300** g köttfärs
- **1** lök
- **1** ägg
- salt– peppar
- **1** tsk paprikapulver
- **500** ml buljong
- olja till stekning

Instruktioner

1. Blötlägg de gamla frallorna i vatten och pressa dem sedan väl för att avlägsna överflödig fukt.
2. Hacka löken fint och lägg den i en stor skål.
3. Tillsätt köttfärsen de pressade frallorna, ägget, saltet, peppran och paprikapulveret till löken och blanda väl tills det är slätt.
4. Blancheera vitkålen i en stor kastrull för att lossa bladen.
5. För att göra detta, lägg kålen i kokande vatten i några minuter och doppa den sedan i iskallt vatten.
6. Ta ett kålblad, fyll det med den färdiga köttblandningen och rulla försiktigt ihop det, vik in sidorna så att fyllningen inte faller ut.
7. Värm lite olja i en panna och stek kålrullarna på båda sidor tills de är gyllenbruna.
8. Tillsätt buljongen i pannan, sänk värmen och låt rullarna sjuda i cirka 45 minuter, tills de är genomkokta.