

Farserede vinblade:

(Total Kheops, s. 89)

Til 4 personer

Tilberedningstid i alt: 20 minutter

Kogetid : 25 minutter

Ingredienser:

- nogle flotte vinblade
- 300 g svinefars
- 300 g kalvefars
- 1 finthakket løg
- 1 æg
- masser af hakket estragon
- 1 kop kogte ris
- 1 bouillonterning
- peber

Sådan gør du!

Bland farsen med det hakkede løg og hakket estragon.

Tilsæt æg og de kogte ris

Læg lidt af blandingen på hvert blad, og lav en lille pakke af hvert blad.

Læg pakkerne i en gryde, og dæk med vand tilsat bouillonterningen.

Lad pakkerne koge over et sagte blus i 25 minutter.