

Mor Lizzi's opskrifter.

Benløse fugle.

10 skiver skært kalvekød (tykkam eller klump, ca. 750 g),
ca. 100 g røget spæk eller bacon,
2 mellemstore løg,
salt og peber,
1 spsk. smør,
1 spsk. olie,
ca. 4 dl vand,
evt. laurbærblade,
meljævning (mel/vand, rystet sammen i en jævningsryster)

Bank kødskiverne lidt ud.

Skær spæk/bacon i tynde skiver.

Hak løgene fint og bland det med salt og peber.

Læg en skive spæk/bacon i hver kødskive og fordel løg blandingen over kødskiven.

Rul kødskiverne sammen og hold dem fast med en kødnål.

Varm smør og olie i en tykbundet gryde og brun de benløse fugle heri.

Tilsæt vand og evt. laurbærblade og lad fuglene simre under låg, til de er møre, cirka 35-40 minutter.

Tag fuglene op og hold dem varme.

Jævn sovsen med meljævningen og smag til med salt og peber.

Sovsen skal koge igennem et par minutter.

Læg de benløse fugle tilbage i gryden og varm igennem ved svag varme.