

ALLT OM mat

Klassisk kroppkaksrulle

Ett rationellt och bra tillvägagångssätt vid stor sats är att baka in den goda fyllningen med fläsk och kryddpeppar i en lång rulle. Se [grundrecept till kroppkakor](#).



ULRIKA POUSETTE
Klassisk kroppkaksrulle

Tillagning: 45 min

1. Sätt ugnen på 200 grader. Skär allt fläsk i små tärningar. Skala och finhacka löken. Stek fläsk och lök tillsammans tills det fått fin färg. Krydda med krydd- och svartpeppar. Låt svalna. Dela degen i fyra bitar. Platta ut dem, en i taget, till avlånga plattor, ca 20 x 25 cm, på var sitt mjölat bakplåtspapper. Fördela fyllningen som en sträng mitt på degen. Fös ihop degen med hjälp av papperet och forma till rullar. Nyp ihop i ändarna. Lägg rullarna i en långpanna. Häll på 3 dl vattenochtäck med aluminiumfolie. Tillaga mitt i ugnen ca 30 min.

2. Smält smöret. Skär rullen i skivor och servera med smält smör och lingonsylt.

RECEPT FRÅN ALLT OM MAT

Ingredienser

8 pers

Klassisk kroppkaksrulle

200 g rökt fläsk
2 gula lökar
300 g rimmat fläsk
2 tsk stött kryddpeppar
2 satser av grundreceptet
1/2 tsk stött svartpeppar

Tillbehör

150 g smör
3 dl lingonsylt

Cecilia Lundin

GULA LÖKAR, LINGONSYLT, RIMMAT FLÄSK, RÖKT FLÄSK, SATSER AV GRUNDRECEPTET, SMÖR, STÖTT KRYDDPEPPAR, STÖTT SVARTPEPPAR, FLÄSK, HUVUDRÄTTER - VARMRÄTTER, HUSMANSKOST, KLASSIKER, KÖKSSKOLAN, VARDAG