



## Ingredienser

10-12 madpandekager  
500 g oksefars  
1 rød peberfrugt  
1 grøn peberfrugt  
250 g champignon  
1 stort løg  
2 spsk. olie  
1 tsk. salt  
½ tsk. peber  
2 tsk. karry  
1 tsk. timian

Tilbehør: Salat

## Beskrivelse

Lun evt. madpandekagerne nogle få minutter i ovnen for at undgå, at de revner, når de rulles sammen om fyldet.

Olien varmes i en gryde. Karryen brændes af heri. Farsen svitses i olien. Grøntsagerne skæres i tern og svitses sammen med farsen.

De øvrige krydderier tilsættes. Snurrer under låg i ca. 15 minutter, låget tages af, og der steges videre under omrøring i ca. 5 minutter, indtil det meste af væden er fordampet. Farsen fordeles på pandekagerne, som rulles sammen og lægges i et ovnfast fad.

Bages i ovnen ved 200 grader (almindelig ovn) i 20-25 minutter til de er sprøde.

Serveres med salat til.

Efterårsrullerne kan fryses indpakket hver for sig.