

400 Worsrolletjies.

Die rolletjies kan 2 tot 3 dae voor die tyd al gemaak word en in die vrieskas gebêre word.

Maak: 400

1 lb meel (ongeveer 4 no. 5 koppies)
1 eiergeel
1 eetlepel suurlermoensap
1 koppie yswater

1 lb margerine (uit vrieskas)
1 Eetlepel kremetart
1/4 teelepel sout

Aandag!! Maak die resep altyd met die hoeveelhede aan. Moet nooit verdubbel voor aanmaak nie. Maak liever 'n paar keer aan.

Metode:

- 1.) Meng droë bestandele saam.
- 2.) Rasper klipharde margerine in die droë bestandele. (Dit moet soos meliemeel wees)
- 3.) Meng eiergeel, suurlermoensap en watergoed saam.
- 4.) Meng in droë bestandele tot 'n deeg.
- 5.) Plaas ongeveer 1 uur in die yskas in 'n plastiek sakkie.
- 6.) Rol nou die hele stuk uit soos vir skilferkors.
- 7.) Vou en bêre in die yskas.
- 8.) Gebruik vir worsrolletjies.
- 9.) As worsrolletjies gaar is en afgekoel het sit dit in kartondose en bêre in die vrieskas tot benodig word.

Gemaalde vleis vir die Rolletjies.

7 lb gemaalde vleis, plaas dit in die kastrol.

Sny 'n hele paar groot aartappels, groot uie daarin.

Voeg sout en peper by asook ongeveer 1/4 koppie asyn (asyn is opsioneel).

Kook dit alles saam tot mooi droog.

Gooi 1 teelepel kruienaeltjies hierin.

Sit in die yskas oornag om koud te word.

Vlies moet die 'n dag voor die tyd voorberei word.

Noudat alles mooi koud is kan die deeg uitgerol word en in lang stroke gesny word.

Druk die vleis deur 'n koekiemaker in lang rolle op die stroke deeg.

Maak dit toe en rol in ronde rolle.

Sny na gewenste lengte, ongeveer 1 tot 1 1/2 duim lank.

Sny 2 kepe skuins oor die rolletjie en sit op 'n bakplaat.

Bestrk met eierwit en sit in die yskas.

As dit yskoud is sit dit in 'n oond van ongeveer 475°.

Bak tot ligbruin van kleur is.

phantocomp