

worsrolletjies



500 ml (2 k) koekmeel

2 ml ($\frac{1}{2}$ t) sout

250 g Stork Bake, in blokkies gesny

80 ml ($\frac{1}{3}$ k) yskoue sodawater

30 ml (2 e) suurlemoen-sap

750 g lam- of varkworsies

1-2 eiers, geklits

tamatiesous, soet mosterd en blatjang om in te doop

Meng die meel en sout in 'n bak. Voeg die STORK BAKE by en vryf dit met jou vingerpunte in tot die mengsel soos broodkrummels lyk. Voeg die sodawater en sap by en meng tot 'n stywe deeg. Vorm in 'n bal, draai in kleefplastiek toe en plaas vir 1 uur in die yskas.

Verhit intussen die oond tot 200 °C en smeer 'n bakplaat.

Rol die deeg op 'n meel-bestrooide oppervlak uit tot 'n reghoek van 3 mm dik. Druk die wors uit hul omhulsels en vorm die vleis tot 'n lang wors. Plaas die vleiswors op een kant van die deeg en vou dit toe. Verf eers die rand van die deeg met 'n bietjie geklitste eier om dit te ver-seël en verf dan die res van die rol daarmee.

Sny die rol in lengtes van 4 cm, pak dit op 'n bakplaat en bak 20 minute tot goudbruin en gaar.

Sit saam met die doopsouse voor.

Lewer 50 worsrolle.