

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

bild saknas

FRASIG FLÄSKPANNKAKA

Ingredienser ▮

3 st ägg
3 dl mjölk, standard
1,5 dl vetemjöl
25 g margarin
300 g fläsk, rimmat
(eller bacon om man vill)

Gör så här ▮

Vispa mjöl och mjölk klimpfritt.
Vispa ner ett ägg i taget.
Låt smeten stå och svälla i ca en halvtimme.
Sätt sedan ugnen på 225 grader
Efter en halvtimme så smälter du smöret och vispar ner det i smeten.
Tärna fläsket eller baconet och bryn det i en långpanna i ugnen. Häll sedan över smeten och grädda i 25-30 minuter.
Servera med lingonsylt