inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

2 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

FYLLDA RÅGPANNKAKOR MED PAPRIKAKÖTTFÄRS

Ingredienser

pannkakor

1 st ägg
$^{1}/_{2}$ tsk salt
2,5 dl mjölk
$^{3}/_{4}$ dl mjöl, råg
1 dl vetemjöl
(Special (kan ta fullkorn))

färs

125 g nötfärs
$^{1}/_{2}$ krm salt
1 krm svartpeppar
$^{1}/_{2}$ tsk paprikapulver
$^{1}/_{2}$ msk tomatpuré
$^{1}/_{2}$ msk vatten
1 st morötter *(riven)*
1 nypa ost, riven
1 dl keso *(ev.)*

Gör så här

Börja med att steka pannkakorna. Vispa ägg och hälften av mjölken. Tillsätt mjölet och saltet och rör till en slät smet. Häll på resten av mjölken. Stek i en panna med lite smör. Det blir 5-6 stycken beroende på hur stor panna du har.

Bryn köttfärsen tillsammans med kryddorna. När den nästan är färdig tillsätter du tomatpurén och vatten och låter den koka ihop på svag värme. Dra av från plattan. Riv morötterna och osten och sätt på ugnen på 225 grader. Blanda köttfärsen med morötterna, använder du keso tar du den nu och blandar ner i köttfärsen.

Ta nu en pannkaka. Lägg i ca 2 msk köttfärsfyllning. Vik in de övre kanterna på pannkakan och rulla sedan till ett paket. Lägg i en form med bakplåtspapper. Gör samma sak med resten av pannkakorna och strö sedan på riven ost. Gratinera i ugn i 10 min. Servera med en sallad.

Kostnad per portion: ca 8 kr

Från skippanudlarna.com