



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

PANNKAKOR

Härliga pannkakor med sylt. Perfekt mellanmål eller helg lunch.

Ingredienser ▮

4 st ägg
8 dl mjölk
3 dl mjöl, vete
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
smör

Gör så här ▮

1. Vispa ihop ägg och hälften av mjölken i en bunke. Tillsätt vetemjöl och salt lite i taget. Vispa tills smeten är jämn och blanda sedan i resten av mjölken.
2. Bryn lite margarin i en stekpanna (alternativt plättlagg för plättar). Häll i ca 1 dl smet och vicka lätt på laggen så att smeten fördelas till ett jämnt tunt lager. Vänd på pannkakan när smeten har stelnat så att den får färg på båda sidor.
3. Lägg de färdiga pannkakorna på ett serveringsfat och servera med sylt, bär och eventuellt glass eller grädde.

Nyttigare alternativ: Byt ut en del av mjölet mot grahamsmjöl, blanda ner rivna morötter i smeten och servera med färska lättsockrade bär, bananskivor eller lättsockrad äpplepos.