

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

2 port

Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

SPENATPANNKAKOR MED RIVNA MORÖTTER OCH BACON

Ingredienser

2 st ägg
4 dl mjölk
$^{3}/_{4}$ dl havregryn
1,75 dl vetemjöl
100 g spenat *(hackad)*
1 tsk salt
50 g bacon
2 st morötter
6 msk sylt, lingon

Gör så här

Ta fram spenaten på morgonen och lägg i kylen alt tina den i en skål i mikron. Om spenaten vätskar sig krama ur den lätt. Vispa ägg, salt och halva mjölken. Tillsätt havregryn, mjöl och blanda. Häll i resten av mjölken. Rör ner spenaten. Smält lite smör i en panna och häll i ca 1 dl med smet. Den är något tjockare än vanlig så bred ut den så smeten blir jämn i pannan. Se till att röra i smeten i bunken då och då så inte spenaten sjunker till botten. Stek baconet och lägg det mellan hushållspapper så du kramar ur lite av fettet. Riv morötterna och servera pannkakorna med lingonsylt, bacon och morötter och rulla ihop. Mums!

Kostnad per portion: ca 7 kr

Från skippanudlarna.com