



bild saknas

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

UGNSPANNKAKA MED SKINKA OCH PURJO*

Ingredienser ▮

4 st ägg
 2 dl vetemjöl
 4 dl mjölk, standard
 1/2 tsk örtsalt
 1 krm vitpeppar
 2 msk smör (*smält*)
 150 g skinka, rökt (*strimlad*)
 1 st purjolök (*liten*)
 2 msk gräslök (*klippt (kan uteslutas)*)

Gör så här ▮

Vispa ihop äggen med mjölet. Späd efter hand med mjölken, krydda och rör i smält fett. Låt gärna smeten svälla en stund.

Häll upp smeten i en smord form ca 20*30 cm. Strö över strimlad skinka och purjo.

Grädda ca 30 minuter i 225 g.

Klipp ev. gräslök över och servera bums med grönsallad och rårörda lingon.

Vardagsmat när den är som bäst!