

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 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!