

Turmat

Havrepannekaker på bål

Ingrediensar (6–8 stk.)

- 1 dl lettkokte havregryn
- 3 dl kveitemjøl
- ½ ts salt
- 6 dl lettmjølk
- 4 egg
- margarin til steiking

Reiskapar

- desilitermål (dl)
- teskei (ts)
- arbeidsbolle
- røreskei
- flaske med kork
- tursteikjepanne

Oppskrift

1. Bland 3 dl mjøl og ½ ts salt i ein bolle.
2. Ha i 6 dl lettmjølk, og rør godt til ei klumpfri røre.
3. Ha i 4 egg.
4. Hell røra på ei flaske med kork.
5. Varm ei tursteikjepanne over bålet, og ha i litt margarin.
6. Steik pannekakene på begge sider til dei er gyllenbrune.