

Potetpannis

Trenger:

3 store poteter

3 dl melk

1,5 dl av potetvann

3 egg

200 gr siktet hvetemel

2 teskje sukker, 1 teskje salt, og en spiseskje tørrgjær



Slik gjør du:

Kutt 3 kokte poteter uten skall opp i små biter, putt i stor bolle.

Tilsett 3 dl melk, 1,5 dl av potetvannet,

3 egg, 2 teskje sukker, 1 teskje salt, og en spiseskje tørrgjær,

Miks alt med en håndmikser til alt er oppløst.

Deretter tilsett 200 gram siktet hvetemel, rør inn godt med håndvisp. Tilsett deretter litt finkuttet persille, vårløk og litt chilipulver og rør inn, og dekk til bolle med plastfolie, og la den heve i 30 minutter.

Bruk en stor stekepanne på middels varme, innsmyrt med vegetabilsk eller usaltet smør.

Bruk en øse og stek som tykk pannekake i 2-3 min på hver side alt etter tykkelse.

Tilbehør:

Her lager du det du liker.

Stekt kjøttdeig med løk og bacon i småbiter, finhakket salat og litt sursøt saus, overdrysset med revet ost.

Fantastisk også som Pølse i Lompe med rekesalat og sprøstekt løk.

Tilsett ketchup, sennep, majones eller dressing etter smak og behag, rull alt inn i pannisen.

Her er det bare fantasien som setter grenser...

Velbekomme!

En oppskrift fra <https://www.oldis.no>