

Flæskeæggekage.

Ingredienser:

Til 4 portioner.

1/2 kg. røget flæsk.

1/2 liter mælk.

7 æg.

1 1/2 dl. hvedemel.

Skær flæsket i skiver og steg det let. Lad halvdelen af stegefedtet blive tilbage på panden.

Rør æg, mel og mælk sammen og hæld blandingen på den varme pande.

Efterhånden som æggemassen stivner, stikker man hist og her i den med en paletkniv, så den ikke sætter sig fast i bunden.

Når æggekagen virker tilpas fast, vendes den over på en tallerken.

Læg flæsket på panden igen. Hæld lidt af fedtet på igen og lad derefter æggekagen glide tilbage på panden.

Når den er færdig, vendes den igen, så flæskestykkerne havner øverst.

Serveres med tyttebærsyltetøj og vikingebrød.

God appetit.

