



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. april 2015

Forret

Pandekageroulade med grøntsags-/skinkefyld (8 personer).

Ingredienser:

125 g hvedemel, 1 tsk salt, 5 dl mælk, 4 æg, 2 porrer, 1 rød peber, 150 g skinkestrimler (kogt), 200 g Pikant flødeost med løg og krydderurter.



Røres som pandekagedej og hældes direkte på en bradepande, der er dækket med bagepapir. Bages i ½ time ved 200 grader.

Porrerne skæres i skiver og svitses på pande i lidt flydende margarine. Rød peberfrugt i tern svitses lidt med.

Skinken tilsættes og til sidst Pikant-osten, som smelter til en sovs, der binder alle ingredienserne sammen.

Fyldet smøres ud på den bagte pandekage, som derefter rulles sammen til en roulade.