

Citronpandekager med fyld

Mandag 4. oktober 2021

Ingredienser

2 ½ dl mel
2 æg
1 dl mælk
1 dl fløde
skal fra ½ citron (revet)
50 g smør (smeltet)

Fyld

1 broccoli
200 gr. revet ost
2 spsk. dild (hakket)
3 tomater

Fremgangsmåde.

Hæld melet i en skål og rør mælk og fløde sammen til blandingen er tyk som grød. Tilsæt æg og smeltet, afkølet smør. Bag 12 pandekager.

Skil broccolien i små buketter og læg det på pandekagerne og drys 100 gram revet ost over samt dild.

Rul pandekagerne sammen og læg dem i et smurt ildfast fad. Skær tomaterne i både. Læg dem ovenpå pandekagerne. Drys resten af osten over.

Bag ved 220 grader, i 5-10 minutter, eller til osten er smeltet.