

Gratinerede pandekager med oksekød

Mandag 9. januar 2023

Ingredienser

Pandekager

180 gr. hvedemel
3 dl mælk
3 æg
½ tsk salt
50 gr. smør, til stegning

KØDFYLD

2 spsk. olie, til stegning
500 gr. hakket oksekød
1 løg, hakket
1 spsk. paprika
200 gr. hvidkål, revet groft
3 gulerødder, fint revet
1 ds hakkede tomater
1 spsk. tomatkoncentrat
2 spsk. engelsk sauce
200 gr. majs
1 spsk. salt
Peber, efter behag

GRATINERING

100 g revet mozzarella

Fremgangsmåde

Ingredienserne til pandekagerne piskes sammen i en skål, Tilsæt mælken lidt af gangen, så der ikke bliver klumper i dejen. Der skal blive 8 pandekager af portionen.

KØDSSAUCE

Svits det hakkede løg til de er klare.

Kom det hakkede oksekød i gryden og brun det af sammen med løgene.

Tilsæt paprikaen og lad det stege med.

Kom hvidløg, kål og gulerødder i og lad det stege med i et par minutter. Tilsæt hakkede tomater, tomatkoncentrat, Engelsk sovs, majs, samt salt, og peber. Bring sovsen i kog, skru ned for varmen og lad den koge uden låg i ca. 20 minutter.

Fordel kødsaucen på pandekagerne rul dem sammen, buk enderne ind over

Drys med revet ost.

Bages ved 200 gr. i ca. 20 minutter eller til osten er gylden