

Ärtpannkakor från Larsbo Lantgård



Satsen ger ca 12 pannkakor

Ärtpannkakor (äggfritt)

Ingredienser:

1 liter mjölk

2 tsk salt

3,5 dl ärtmjöl

4 dl vetemjöl

Mjölet och mjölken vispas samman till en slät smet, därefter saltas den.

Smeten slås i varm pannkakslagg (eller stekpanna) och gräddas vacker gyllenbrun.

Slå i drygt 1 dl av smeten och stek på båda sidorna. Smeten är tjockare än vanlig pannkakssmet. Ärtpannkakorna är mycket lättstekta trots att ägg inte ingår. De blir ljus gula i färgen och ätes med sylt och vispgrädde eller med lingonsylt, fläskskivor och rårivna morötter.

