

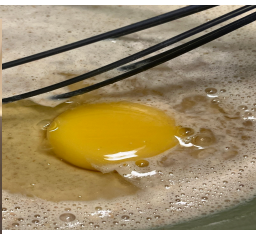
PANNKAKOR, 2 portioner



Redskap	Ingredienser
dl-mått msk-mått kryddmått ballongvisp stekspade bunke stekpanna tallrik att lägga pannkakor på glas att knäcka ägg i	1 dl vetemjöl 2 dl mjölk eller mjölkfri dryck 2 ägg 1 msk flytande margarin 1 krm salt till stekningen: flytande margarin Serveras till exempel med sylt/mos eller färsk frukt/bär, eventuellt grädde/glass eller keso/kvarg.

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Lägg 1 dl mjöl i en bunke.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Häll i 2 dl mjölk i bunken.<input type="checkbox"/> Vispa ihop. <p>Det ska inte vara mjölkklumpar i smeten.</p>



- Knäck 1 ägg i ett glas.
- Är ägget OK?
- Ta bort skalrester som kan ha kommit i glaset.
- Häll ägget i mjölkblandningen.
- Gör samma sak med nästa ägg.



- Häll 1 msk flytande margarin i smeten.



- Häll i 1 krm salt i smeten.
Ta av locket på saltet så går det lättare att ta salt.





- Vispa med vispen tills smeten är utan klumpar.



- Sätt på stekpannan på en passande platta. (9)
- Häll i ½ msk flytande margarin i pannan och låt margarinet bli ljusbrunt.



- Häll i ca ½ dl smet i pannan i ett tunnt lager.
Om du vickar på stekpannan så rinner smeten ut bättre till ett tunt lager.

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> När pannkakan stelnat på ovansidan kan du vända den med stekspaden. <input type="checkbox"/> Sänk värmen så det inte bränns.
 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> När pannkakan fått en fin färg är den klar. Lägg upp den på en tallrik och fortsätt att grädda. <input type="checkbox"/> Vispa om i smeten innan du häller ny smet i pannan så att inte allt mjöl sjunker till botten. <input type="checkbox"/> Du kan behöva justera (ändra) värmen så att det blir bra gräddning på dem. (<i>gyllenbruna - inte brända</i>) <input type="checkbox"/> Du kan behöva fylla på med margarin så att det inte fastnar.
	<ul style="list-style-type: none"> • Pannkaka är en väldigt gammal maträtt. • Idag äter vi oftast pannkaka som efterrätt men den fungerar även som frukost eller mellanmål. • Gammal svensk tradition är att äta ärtsoppa och pannkaka på torsdagar. • För att man ska bli mätt längre på pannkakorna kan man byta ut hälften av mjölet mot ett fullkornsmjöl. • Är pannkakan en efterrätt passar det bra att servera med sylt/mos och grädde eller glass. • Är pannkakan frukost eller mellanmål passar det bättre att servera med frukt eller bär och kanske en klick keso eller kvarg på. • Crepes är jättetunna pannkakor som serveras med olika fyllningar. • Amerikanska pannkakor är mindre och fluffiga för man har bakpulver i dem.