

Havregrynslasser

2 egg

85 g sukker

60 g smør

5 dl kulturmilk

80 g lettkokte havregryn

300 g hvetemel

1,5 ts natron

smør til steking

1. Smelt smør og sett til siden.
2. Visp egg og sukker sammen i en bakebolle.
3. Rør inn egg og sukker sammen med kulturmilken.
4. Hell i smeltet smør.
5. Blad i litt og litt av det tørre* til en jevn røre.
6. Varm ei panne med litt smør i og steik havregrynslassene.
Pass på at det ikke blir for varmt!
7. Serveres med syltetøy!

* Tørre er mel, havregryn, natron

