

PYTT I PANNE

3 skiver bacon
10 poteter, litt mindre om de er store
½ løk, finhakket
2 gulrøtter
200 g middagspølse
1/3 rød paprika, små biter
Litt krydder (salt, pepper, paprikakrydder osv)



Slik gjør du:

1. Vask, skrell og del potetene i biter, kok de i ca 10 min.
2. Skjær løk og paprika i små biter.
3. Ta skinnet av pølsa og kutt den i terninger.
4. Klipp opp bacon i biter. Du kan bruke saks til dette
5. Kutt poteter og gulrøtter i terninger.
6. Stek bacon og pølse lett brunt i panna, legges på arbeidstallerken.
7. Ha poteter, gulrøtter, paprika og løk i panna.
8. Stek dette til det blir litt brunt, hell over bacon + pølse mot slutten.

Serveres med fletteloff (Du kan få ketchup på om du vil)

FLETTELOFF 1 stk.

½ pk gjær
1 ss smeltet smør
1 dl lunket vann
1 dl melk
½ ts salt
ca 5 dl hvetemel



Slik gjør du:

1. Ta gjæra oppi en bakebolle og rør den ut sammen med 1 dl lunket vann.
2. Smelt 1 ss smør og ha oppi 1 dl melk, ikke mer enn 37 C.
3. Bland alt det våte, ha i salt og tilsett litt og litt av hvetemelet.
4. **Forhev** deigen.
5. Trill deigen til en pølse og del den i tre like store deler.
6. Trill hver pølse til de er ca 25 cm, la de ligge "å hvile" i ca 5 min.
7. Etter 5 min triller du pølsene til de er ca 50 cm lange.
8. Flett pølsene sammen.
9. **Etterheves** og pensles med egg og valmuefrø eller sesamfrø

Stekes i 20-25 min på 220 C midt i ovnen

