

## Fylte pannekaker på bål

*Til 4 pers*

- 3 egg
- 5 dl melk
- 1,5 dl mel
- 1,5 dl sammalt mel
- 1 ts salt
- Vann til passe tykkelse

Bland alt i passe stor pose, pass på å klemme ut klumper. Stek på svak varme (prøv deg frem), bruk smør til å steke i.

### Fyll:

Bland sammen:

- 1 boks rømme
- 100 g Hamburgerrygg skåret i tynne striper
- 100 g Revet ost
- vårløk vasket og skåret i tynne ringer

Fordel fyll i varme pannekaker med og spis med godt humør sammen med andre i skogen. Syng gjerne en koselig sang før man spiser.



## Fylte pannekaker på trangia

*Til 4 pers*

- 3 egg
- 5 dl melk
- 1,5 dl mel
- 1,5 dl sammalt mel
- 1 ts salt
- Vann til passe tykkelse

Bland alt i passe stor pose, pass på å klemme ut klumper. Stek på svak varme (prøv deg frem), bruk smør til å steke i.

### Fyll:

Bland sammen:

- 1 boks rømme
- 100 g Hamburgerrygg skåret i tynne striper
- 100 g Revet ost
- vårløk vasket og skåret i tynne ringer

Fordel fyll i varme pannekaker med og spis med godt humør sammen med andre i skogen. Syng gjerne en koselig sang før man spiser.

