

## Pannkaka

2 portioner

Du behöver:

- 2 ägg
- 1 ½dl vetemjöl (knappt)
- 1 krm salt
- 3 dl mjölk
- 2-3 msk flytande matfett

+++++

- 1 tsk margarin till första pannkakan

Det här är ingredienser som finns över hela världen. Pannkaka finns i ngn form överallt och som många typer av maträtter till frukost, lunch och middag

Gör så här:

1. Vispa ihop allt i en skål .

*Man ska inte vispa så det blir skum för då kan man inte steka men det får inte vara några klumpar*

2. Låt stå ca 5 - 10 minuter.

*Mjölet skall svälla i vätskan. Det blir lättare att steka. Under tiden kan man skala och skära en morot i stavar. Äts efter att man ätit pannkaka. Pannkaka + sylt fastnar på tänderna och man behöver äta ngt som gör att man får ökad saliv i munnen. De kan även duka fram*

3. Häll i ca 1 tsk matfett i en liten stekpanna. Låt den bli varm (viktigt).

*Här gäller det att ha tålamod. Till första pannkakan tar man i lite matfett i pannen. Dels för att kakan inte ska fastna och att man ser att pannen är varm. Man kan ibland behöva lite mer matfett. Det beror på hur stekpannorna är.*

4. Häll i smet så att ett tunt lager täcker botten på stekpannan. Sänk värmen.

*Vispa upp mjölet med några visptag. Här gäller det att inte ta för mycket smet. Hellre för lite än för mycket. Var uppmärksam på att man måste reglera värmen.*

5. Grädda på första sidan. Vänd. Grädda på andra sidan . Lägga upp pannkakorna på ett fat och lägg ett lock över så de håller värmen