

Fransk ostpyntekage

Retten er til 3 personer.

20g

4-5 dl mælk

125g mel

1 stk. salt.

1 stk. peber

3 dl revet ost.

100g sigt skinkes eller lammelever og smør.

Æggene pibes med halvdel af mælk.

Resten af mælk blandes i mellet og

med æggene med salt, skinkes, salt og peber.

Bages på panden som pandekage.

Byd salat eller f.eks. gulerødder med citron.