

Saltkage

Til frokost med salat. Kun servere i ovnen
eller på brødrister. 10-12 styk

3 eg

1 dl olie

1 dl mælk

180g mel

2 stk bagepulver

gruyereost 100g revet

parmesanost 100g revet

sktchuchonjökke 100g hakket

2 spsk fint hakket rosmarin

50g pinjekerner

Gas ovnen på 180°

Pisk eg og olie sammen

Rør mælken i

Bland mel og bagepulver, og vend

det i.

Vend ost, jökken, rosmarin og 30g pinjekerner
i dejen. Form dejen i en saltkageform beklædt
med bagepapir. ^{eg.} Støt den flad, og drys resten af
pinjekernerne over.

Bag kagen i 50 minutter. Tag ud og afkøl.