



BLODPANNEKAKER

6, KJØLLEFJORD SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 8 porsjoner

1 l	Hvetemel
1.5 l	Blod. Helst av rein
1 ts	Salt
2 dl	Sukker
4 stk	Egg
0.5 ts	nellik

SLIK GJØR DU:

I

Framgangsmåte:

1. Visp egg og sukker
2. Tilsett blod. Kan eventuelt utvannes med vann, kraft eller melk om ønskelig
3. Rør inn melet. Bland godt.
4. La røra stå litt før steking
5. Ha litt smør i stekepanna under steking
6. Serveres med sukker, syltetøy og smør