



## PYTT I PANNE MED STEKT EGG OG POLARBRØD

6B, FOSSLIA SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 5 porsjoner

200 g	Hvetemel siktet
1.5 ss	Olivenolje
100 g	Meierismør
0.5 stk	Paprika
6 stk	egg
250 g	Strimlet kylling
5 dl	Melk
5 stk	Potet
4 ts	Bakepulver
0.5 ts	Salt
500 g	Sammalt hvetemel grov
0.5 stk	Gul løk

### SLIK GJØR DU:

1. Sett ovnen på 225g
2. Smelt smør
3. Ha alt det tørre i en bolle og lag en grop i midten. Hold igjen litt av melet til utbaking. Ha det flytende (smør og melk) i gropa og samle det med en slikkepott.
4. Ha litt mel på benken og del deigen i 5 like store deler. Rull de til boller og kjevle dem flat, ca 1cm tykk.
5. Stek på midterste rille 8-12 min til gyllen.

#### Pytt i panne:

1. Del kyllingfilet i strimler
2. Del poteten i terninger med skallet på, kutt løk og paprika i mellomstore biter
3. Ha olivenolje i stekepanne og varm opp. Stek kyllingen på sterk varme
4. Ta kyllingen ut av pannen og stek grønnsakene. Ha kyllingen i på slutten. Smak til med salt.