



Grov pannekakerull

1 porsjon gir en langpanne

5 dl mel (minst halvparten grovt)

0.5 ts salt

8 dl melk

4 ss soya olje

4 egg

Ost og skinke til fyll etter steiking

- Rør alt sammen til en røre
- Stek i ovnen 200 grader i ca 30-40 min
- Etter steking legg på ost og skinke, brett den dobbel (mens den er varm, osten skal smelte)

Oppskrift hentet fra gammel privat oppskrift.