

Mor Lizzi's opskrifter.

Pandekager med kødfyld.

Der anvendes: Til 4 personer

1 dl. finthakket løg
400 gram hakket oksekød
200 gram finthakket hvidkål
250 gram champignon
200 gram bønnespirer
2 - 4 spsk. soja
1 tsk. paprika
200 gram reven ost
Pandekage dej af:
200 gram mel
3 dl. mælk
1 dl. vand (ca.)
4 æg
1/2 tsk. salt

Fremgangsmåde (pandekager):

Pisk alle ingredienserne sammen til en ikke for tyk, klumpfri dej. Lad dejen hvile mindst 1/2 time i køleskabet. Pandekagerne bages nu og stilles derefter til afkøling.

Fremgangsmåde (kødfyldet):

Svits finthakket løg i olie/smør, indtil de er klare og let gyldne. Tilsæt det hakkede kød, og rør rundt til kødet har skilt sig. Herefter tilsættes finthakket hvidkål, skiveskåret champignon, paprika og soja. Lad retten stå og "snurre" lidt. Tilsæt evt. vand hvis fyldet virker for tørt. Smag til med salt. Lad fyldet afkøle lidt, herefter vendes bønnespirerne i. Fordel fyldet på pandekagerne. Fold siderne på pandekagerne lidt ind, og fold pandekagerne sammen. Læg pandekagerne på sammenføjnngen på et velsmurt ildfast fad. Drys ost (og evt. lidt smørklatter) over retten, som herefter bages i ovnen i ca. 10-15 minutter ved 225 grader. Serveringsforslag: Serveres i fadet med Coleslaw til.