

# Fläskpannkaka

Över 60 min

6 ingredienser

Medel

Fläskpannkaka, den fenomenala klassikern som alla gillar. Pannkakssmeten fyller du med knaprigt fläskkött eller bacon som ger härlig sälta till den mjuka ugnspannkakan och ett fint tuggmotstånd. Bryt gärna av med lite lingonsylt vid servering.



## Ingredienser 4 portioner

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 300 g | fläskkött eller bacon |
| 4     | ägg                   |
| 1 tsk | salt                  |
| 4 dl  | vetemjöl              |
| 8 dl  | mjölk                 |

## Till servering

lingonsylt

## För alla

Innehåller gluten och ägg.  
Gör laktosfri: välj laktosfri mjölk.  
Gör mjölkproteinfri: byt ut mjölk mot mjölkproteinfri ersättningsprodukt.

## Klimatanpassa

Gör mer klimaträtt: byt fläsk mot kycklingbacon, prova även att byta mjölken mot en växtbaserad dryck. Detta leder till en 40 %/60 % minskning av klimatpåverkan från maträtten.

## Gör så här

Sätt ugnen på 200°C.

Häll hälften av mjölken i en skål. Vispa ner mjöl och salt till en jämn smet. Häll i resten av mjölken. Vispa sist ner äggen.

Skär fläsket i små tärningar. Bryn dem i en stekpanna. Fördela fläsket och fett i en långpanna, 30x40 cm (för 4 port) gärna med bakplåtspapper (bilden visar fläskpannkaka för 2 port). Häll smeten över fläsktärningarna.

Grädda i mitten av ugnen ca 25 min. Servera med lingonsylt.