



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

## **Grön pannkaka (Signora Gallina pannkaka)**

**Pannkakor ca 12 st.**

2 ½ dl vetemjöl

½ tsk salt

6 dl mjölk

3 ägg

*ca 1-1 ½ dl finhackade gröna blad: ex nässlor, kirskål, maskrosblad, vitplister, målla, persilja, spenat, mangold, grönkål. Det går utmärkt att blanda olika gröna blad.*

*smör till stekning*

### **Gör så här:**

*Blanda mjöl och salt. Tillsätt hälften av mjölken. Rör till en jämn smet.*

*Vispa ner resten av mjölken, äggen och de finhackade gröna bladen.*

*Grädda tunna pannkakor.*

*Låt kallna något. Lägg en skiva Bresaola alt rökt skinka av något slag och en skiva lagrad ost i mitten av varje pannkaka.*

*Vik sidorna av pannkakan in mot mitten. Lägg på plåt och grädda i ugn till dess att osten har smält i pannkakan.*

*Servera genom att lägga upp pannkakan på en salladsbädd, gärna vildsallad.*