

# Ölpannkaka

414499



Under 60  
min



6  
ingredienser



Medel



Ett roligt och spännande recept på hur du snabbt och enkelt kan sätta en liten twist på de klassiska pannkakorna! Pannkaka smaksatt med öl är både annorlunda och gott. Servera ölpannkakan varm med potatis, sparris och smält smör!

## Ingredienser 2 portioner

4 ägg  
3 1/2 dl vetemjöl  
1/2 tsk salt  
1 dl mjölk  
1/2 dl öl  
olja eller smör till stekning

## Gör så här

Vispa sönder äggen i en skål. Blanda i övriga ingredienser och vispa till en slät pannkakssmet. Låt den stå kallt minst 30 minuter.

Hetta upp fettet i en plastbelagd panna. Häll i smeten. När undersidan av pannkakan är gyllene riv sönder den i tumtjocka bitar med 2 plast- eller trägafflar.

Stek tills alla delar är gyllene bruna. Servera ölpannkakan varm med sparris, smält smör eller hollandaisesås, hackad gräslök, färsk potatis och skinka.