

SVELER (Ca. 25 stk.):



Ingredienser:

5 egg

3 dl rå rørsukker (evt. noe mindre til hverdags)

600 g siktet spelt, eller en blanding av finmalt og siktet spelt

(evt. emmer eller dala landhvete)

1 liter kefirmelk

1 toppet ts natron

1 toppet ts hornsalt

75 g margarin/smør

Framgangsmåte:

Pisk egg, sukker, natron og hornsalt godt.

Bland så inn melken, og rør inn melet.

Rør til slutt inn det smeltede smøret.

Stek i godt varm panne/ takke som er smurt med smør.

Server med rømme og syltetøy, eller smør og brunost ☺