

Sveler (grove)

Ca 30 – 40 stk

Dette trenger du:

- 6 egg
- 1 - 2 ts bakepulver
- 10 – 15 dl surmelk
- 3 dl byggmel
- 3 dl havregryn
- 3 dl hvetemel
- ½ kopp flytende margarin

Slik gjør du:

Rør sammen til røren blir fyldig. Svelene stekes i passende størrelse (6-8 cm i diameter) ca 1-2 minutter på hver side. Serveres naturell eller med pålegg som ost, smøreost, eller leverpostei.

Tips:

Stek svelene på bål ved utearrangement.



Foto: bollefrua.no