



Gröna majsplättar med kotlettbacon

Ingredienser 4 personer

Smet

3 st	ägg
1 dl	matlagingsyoghurt
7 dl	mjök, standard- eller gammaldags
4,5 dl	vetemjöl, (270 g)
1,5 tsk	salt
1 krm	grovmald svartpeppar
2 dl	persilja, finhackad
1 burk	majskorn, (200 g)
	smör eller margarin, till stekning

Tillbehör

stekt kotlettbacon, tomater, grönsallad

Tillagning

Persilja ger färg och majs extra mättnad åt plättarna. Kotlettbacon är en rätt ny variant, köttigt och med betydligt mindre fett än vanligt bacon. Bräckt skinka eller kassler passar också till plättarna.

1. Vispa upp äggen med yoghurten. Tillsätt mjök och mjöl växelvis. Vispa smeten slät. Tillsätt salt, peppar, persilja och väl avrunna majskorn.
2. Hetta upp en plättlagg. Lägg i smör och häll i smet. Se till att majskornen kommer med, de sjunker lätt till botten i bunken.
3. Lägg upp plättarna i högar på ett fat som hålls varmt över en kastrull med sjudande vatten.
4. Stek baconskivorna och eventuellt tomathalvor. Servera tillsammans med en grönsallad.