



Köttfärsfyllda pannkakskuvert

Ingredienser 12 st tunna pannkakor

Fyllning:

1 st	gul lök
400 g	köttfärs
2 msk	olja
1 st	hönsbuljongtärning
1 dl	vatten
3 msk	crème fraiche
1 krm	svartpeppar
2 st	ägg, hårdkokta

Till servering:

crème fraiche

Garnering:

kryddgrönt, till exempel ramslök
rostade cocktailtomater

Tillagning

Variera med att göra färsfyllningen på kycklingfärs. Det blir också jättegott!

1 Skala och hacka löken. Fräs löken i oljan utan att den tar färg, cirka 5 minuter. Tillsätt köttfärsen och fräs tillsammans med löken under omrörning så att färsen smular sig, cirka 10 minuter. Tillsätt söndersmulad buljongtärning, vatten, crème fraiche och peppar och låt alltsammans småkoka 10–15 minuter.

3 Låt färsen svalna. Hacka ägget och blanda i. Smaka av med mer salt och peppar om det behövs.

4 Fyll pannkakorna sedan de kallnat: Lägg 2–3 msk fyllning i mitten på varje pannkaka och vik dem till ett ”kuvert”. Stek ”kuverten” gyllenbruna i lite olja eller smör. Servera med crème fraiche. Garnera med kryddgrönt och rostade tomater.