



Potatispannkaka med bacon och tomat

Ingredienser 4 personer

5 st	potatisar
3 st	ägg
6 dl	mjök
2,5 dl	vetemjöl
1 tsk	salt
3 st	tomater
140 g	bacon
15 st	salviablod eller 1 tsk, eller 1 tsk torkad salvia

Tillagning

Prova potatispannkakan med andra tillbehör. Rökt lax med dill och lite ringlad gräddfil är gott till.

1. Sätt ugnen på 250°.
2. Skala och grovriv potatisen. Spola av stärkelsen med kallt vatten och krama ur vätskan.
3. Vispa samman äggen med hälften av mjölken. Tillsätt mjölet och vispa till en klimpfri smet. Tillsätt resten av mjölken, potatis och salt. Häll smeten i en smord liten långpanna, ca 20 x 30 cm. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min.
4. Skär tomaterna i skivor. Halvera baconskivorna. Hacka salvian. Lägg tomat- och baconskivor på pannkakan och strö över salvia. Tillaga ytterligare 10 min.
5. Skär potatispannkakan i bitar och servera.