

Hytteostpandekager

6 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

300 g hytteost

2 æg

1 dl mel

3 stk. soltørrede tomater

1 lille håndfuld basilikum

1 fed hvidløg

Salt og peber

Beskrivelse

Kom hytteosten i en skål. Rør æg og mel i hytteosten. Skær de solmodne tomaterne i små tern. Hak basilikum groft. Rør tomatern, basilikum, presset hvidløg, salt og peber i dejen. Sæt dejen i små klatter på en bageplade med bagepapir og bag dem i ca. 20 minutter ved 200 grader. Vend evt. pandekagerne efter 10 minutter. Server dem med salat eller som tilbehør til en ret.