



## Karbonader

### Ingredienser:

- 800 gram gr karbonadedeig eller kjøttdeig
- 2 egg
- 2 ss potetmel
- 1,5 ts salt
- 1 ts pepper
- 1,5 dl melk

### Slik gjør du:

Bland alt utenom melk godt sammen, når du jobber litt med deigen blir den seigere, og den holder lettere sammen da når du skal steke karbonader. Spe så med melk, litt om gangen og rør godt.

Ha i litt smør i stekepannen, og sett varmen på 7,5 av 9.

I mens du venter på det skal bli klart finner du fram et glass/kopp med vann, en spiseskje, en gaffel og en kniv.

Gjør klar en langpanne eller stekebrett med bakepapir.

Når smøret er smeltet og blitt varmt begynner karbonadestekingen.

Dypp skjeen i vannet først, og mellom hver gang du tar ny karbonadedeig, dette for at det ikke skal henge fast og bli vanskelig å få av skjeen.

Ta en toppet spiseskje karbonadedeig og legg i panna.

Straks etter begynner du å trykke/stryke karbonadedeigen flat og utover slik at den blir tynnere og større.

Ca 0,5 cm tykk, alt etter hva du liker. Vil du ha større karbonade tar du mer deig til hver kake.

Stek karbonaden på begge sider til du får en fin brunfarge.

Legg dem så over på stekebrettet med bakepapir.

Når du har stekt alle setter du brettet inn midt i ovnen, i forvarmet ovn på 200 grader, og lar dem ettersteke der i ca 20 minutter.