



Skånsk äggkaka med stekt fläsk och lingon

Kock: **Monika Österheim** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Skånsk traditionell äggkaka med stekt fläsk och lingon.

Ägg är kanonbra mat så varför inte ibland variera pannkakorna och ugnspannkakan med en skånsk klassiker?



INGREDIENSER

6 st ägg
2.5 dl vetemjöl
5 dl mjölk
1 tsk salt
2 msk socker
500 g rimmat stekfläsk
1 skål rårörda lingon el lingonsylt

GÖR SÅ HÄR

1

Vispa ihop alla ingredienser till äggakakan utom mjölken. När smeten är jämn, tillsätt mjölken. Låt stå medan du steker fläsket.

2

Stek fläsket knaprigt (hetsa inte på hög värme utan börja lågt och öka mot slutet) och låt det rinna av på hushållspapper. Varmhåll i ugnen medan du steker äggakakan.

3

(Häll av och sila fett från fläsket och torka av stekpannan snabbt med hushållspapper som du håller med en tång. Gör detta bara om du vill ha snyggare yta på äggakakan och inte ha med rester från fläsket. Behövs alltså inte.)

Häll tillbaka det silade fett från fläsket i stekpannan och tillsätt eventuellt lite smör om det behövs mer fett.

Om du behåller fett från fläsket i stekpannan utan att sila det, klicka i lite smör om det behövs.

4

Hetta upp fett och stek äggakakan på medelvärme genom att dra med en stekspade från sidorna in mot mitten tills kakan stannar.

Med hjälp av t ex ett grytlock ska du vända äggakakan i slutet för att få stekyta även på ovansidan. Lyft försiktigt innan du vänder och se om kakan är gyllenbrun. Om inte, öka värmen ett par minuter innan du vänder.

Ser det torrt ut i pannen efter första sidan, tillsätt ytterligare en klick smör innan kakan glider tillbaka i stekpannan. Stek 2-3 minuter tills fin stekyta även på denna sida.

Servera kakan på det hållet den nu ligger i stekpannan, antingen fram med stekpannan på bordet eller låt den glida över på ett fat med hjälp av stekspade.

5

Servera med iskall mjölk, fläsket och lingon - sylt eller rårörda är en smaksak.