



GENERELL

Fattiga riddare

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Fattiga riddare är barnsligt gott. Här är en variant utan kanel och med klassiska pannkakstillbehör. Resultatet blir som en hög med extra krispiga, lite sega och nygräddade pannkakor!



INGREDIENSER

6 skivor ljust bröd
2 stycken ägg
2 deciliter mjölk
0.5 deciliter mjöl
2 kryddmått salt
2 matskedar socker
1 matskedar vaniljsocker
smör till stekning

Till servering

blåbär
skivad banan
lönsirap

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa ägg, mjöl, mjölk, salt, socker och vaniljsocker i en bunke.
- 2** Doppa brödsnivorna i smeten och stek i rikligt med smör tills de blivit krispiga och gyllenbruna. Upprepa med alla brödsnivor.
- 3** Servera med blåbär, skivad banan och lönnsirap.