

4 dl 50L 3es = 11 STR

MEXIKANSKE PANDEKAGER.

$\frac{3}{4}$  dl. mel 3 dl  
1 dl. mælk 4 dl  
 $\frac{1}{2}$  æg 2  
1 drys salt 1 tsk

10 g. margarine

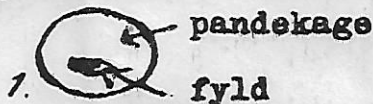
1. Mel og mælk, røres til en jævning i en skål.
2. Æg og salt røres i jævningen til en dej.
3. Margارينen deles i fire klatter.
4. Kom en klat margarine på panden, og lad den blive brun.
5. Kom  $\frac{1}{4}$  dl dej på panden, og drej panden "rundt i luften", til dejen er jævnt fordelt på panden i en tynd pandekage.
6. Bages ved jævn varme til den er lysebrun, -- vend og bag på den anden side.
7. Der bliver 4 pandekager.

fyld

$\frac{1}{2}$  løg  
50 g. hakket oksekød  
15 g. margarine  
1 flået tomat  
krydderier

1. Løget pilles og skæres i TYNDE ringe.
2. Halvdelen af fedtstoffet brunes i en gryde.
3. Løget brunes i gryden og tages op på en tallerken.
4. Resten af margارينen brunes i gryden, og deri brunes og svitses kødet.
5. Tomat og løg kommes i gryden og det smages godt til med krydderier. ( salt/ peber m.m. )

Fyldet fordeles på pandekagerne.



Pandekagerne rulles om fyldet.



De fyldte pandekager lægges i et smurt ovnfast fad og stilles i ovnen 10 min. ved 200°.