

2 sammen

PORRE I FAD MED KUVERTBRØD :

1 porre

1 dl. vand

$\frac{1}{4}$ tsk. salt

2 tynde skiver skinke

15 g. mel = $1\frac{1}{2}$ sps.

15 g. margarine

$\frac{1}{2}$ dl. mælk + 1 dl. PORREVAND

$\frac{1}{2}$ dl. tomatpufe

1 sps. rasp

evt. $\frac{1}{2}$ sps. reven ost

5 g. margarine.

1. porren koges i vand med salt, i 10 min.

2. porren tages op af vandet, skæres over i to halve.

3. om hver porre omvikles et stykke skinke,

4. porre med skinke lægges i smurt ovnfast fad.

5. sovsen laves af en afbagning.

margarinen smeltes i en gryde

melet kommes i, og der spædes med mælken

lidt efter lidt, imens der røres godt,

og sovsen koger godt igennem, tomatpufe

salt og peber tilsættes.

6. sovsen hældes over porrene.

7. rasp drysses over retten og ost hvis

det ønskes, margarinen fordeles i klatter

8. fadet stilles i en varm ovn på 200° 30 mi.

$\frac{3}{4}$ dl. mælk

10 g. gær = $\frac{1}{5}$ pk.

1 drys salt

1 tsk. sukker

20 g. margarine

1 dl. mel

1 dl. mel ca.

æggestrygelse

1. mælken lunes

2. gæren smuldres i en skål, og røres ud med mælken, salt og sukker røres med.

3. margarinen smuldres i 1 dl. mel. i en lille skål, det røres i den store skål hvor mælken er.

4. resten af melet så meget der er nødvendigt æltes i dejen til den er passende, dejen må ikke klistre.

5. dejen deles i 12 lige store stykker, og der formes forskellige kuvertbrød.

6. de stilles til hævnings 20 min. på en plade med bagepapir, pensles med æg.

7. brødene bages i en 220° varm ovn i 10 mi.

