

Fylte, gratinerte pannekaker

Viss du har nokon i huset som gjerne vil vere med å lage middag, kan fylte pannekaker vere eit alternativ. La henne f.eks. steike seks pannekaker, mens du sveivar i hop kjøtfyll av ein pakke karbonadedeig, løk, kvitløk, chili og soltørka tomat, eller noko anna. Fordel fyllet rulla i pannekakene i ei eldfast form, strø litt ost og hakka smakspaprika over og skvett litt olivenolje over. Gratiner ein 15 minutt i 220-30 grader. Eller noko slikt.

