

Flaskeæggekage

8 SKIVER FLÆSK ELLER BACON - 6 ÆG - 2 TESKE-
FULDE MEL - $1\frac{1}{2}$ DL. MÆLK - SALT OG PEBER -
1 BUNDT PURLØG.

FLÆSK ELLER BACON STEGES PÅ PANDEN. NÅR DET
ER FÆRDIGT, TAGES DET OP, OG DET MESTE AF
FEDTET HÆLDES FRA PANDEN. ÆG, MEL OG MÆLK
PISKES SAMMEN OG HÆLDES PÅ PANDEN. NÅR ÆGGE-
KAGEN ER NÆSTEN HELT STIV, LÆGGES FLÆSKET
ELLER BACONEN PÅ. LIDT SALT OG PEBER DRYSSES
OVER SAMMEN MED FINTKLIPPET PURLØG.

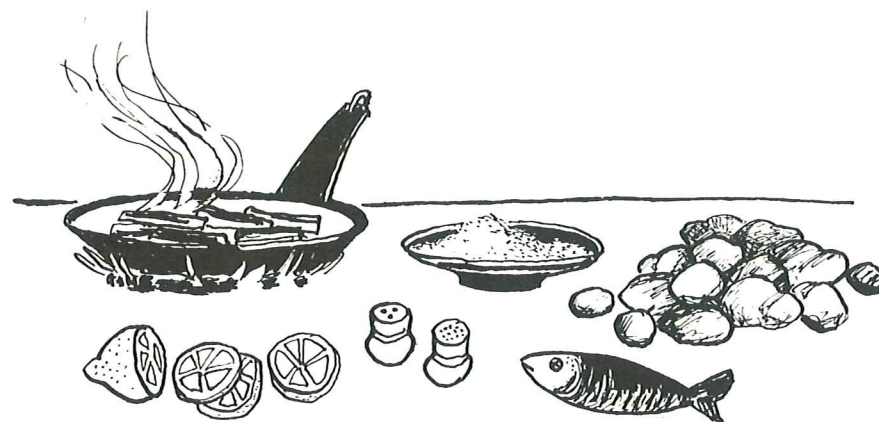
Stegte Sild

8 SILDEFILER - EN TALLERKEN RUGMEL ELLER
HVEDEMEL MED LIDT SALT OG PEBER I - SMØR
ELLER MARGARINE TIL STEGNING OG SOVS -
1 CITRON I SKIVER - KARTOFLER.

SILDENE VENDES I MELET. SMØR ELLER MARGA-
RINE SMELTES PÅ PANDEN. SILDENE STEGES
4-5 MINUTTER PÅ HVER SIDE. DE STEGTE SILD
SPISES MED KARTOFLER, BRUNET SMØR ELLER
MARGARINE OG CITRONSKIVER.

Køgebog

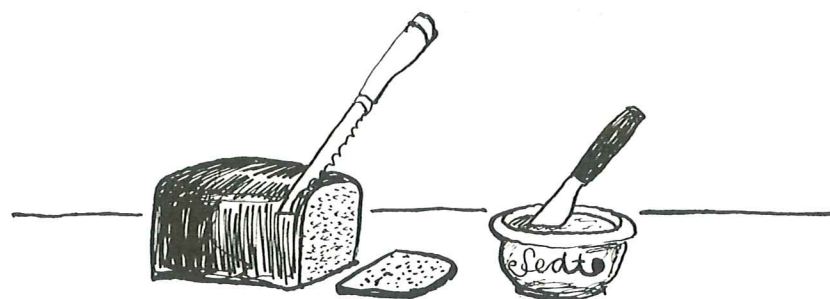
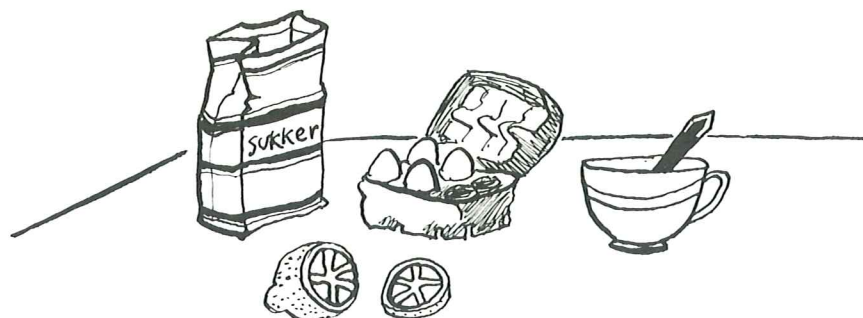
4 PERSONER



4 PERSONER

velbekomme

1 PERSON



HELE KLASSEN

Æggesnaps

1 ÆGGEBLOMME – 2 SPISESKEFULDE SUKKER –
EVENTUELT 1 SPISESKEFULD CITRONSÅFT.

ÆGGEBLOMMEN OG SUKKERET PISKES GODT
SAMMEN. MAN KAN EVENTUELT SMAGE
ÆGGESNAPSEN TIL MED LIDT CITRONSÅFT.

Fedtemad

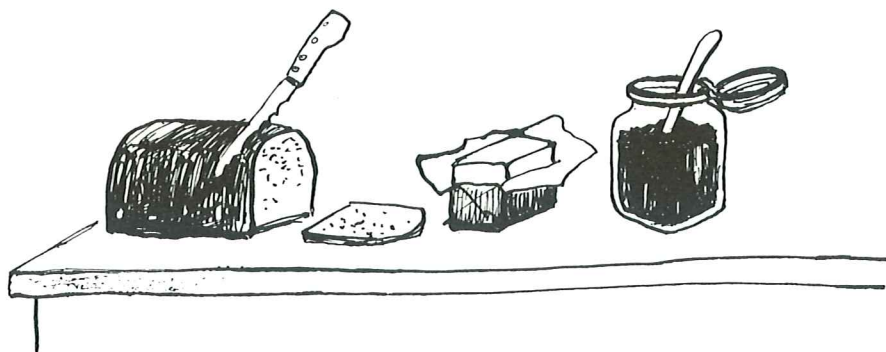
1 MØRKT RUGBRØD – EN SKÅL FEDT –
GRØFT SALT.

RUGBRØDET SKÆRES I SKIVER.

SMØRES MED FEDT.

STRØS EVENTUELT MED GRØFT SALT.

HELE KLASSEN



Puddersukkermad

1 LYST RUGBRØD - 1 PAKKE MARGARINE -
1 POSE PUDDERSUKKER.

RUGBRØDET SKÆRES I SKIVER.

SMØRES MED MARGARINE OG DRYSSES MED
PUDDERSUKKER.

Amagermad

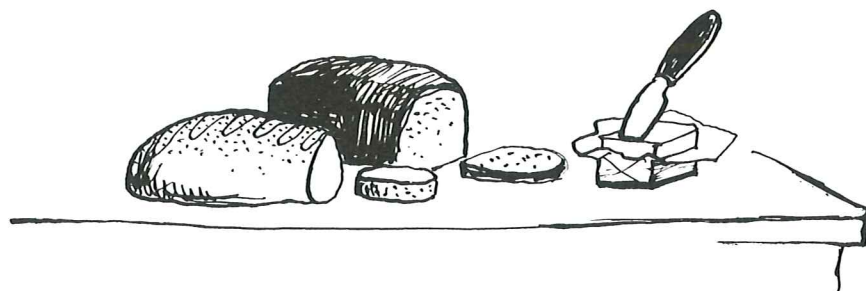
1 MØRKT RUGBRØD - 1 FRANSKBØD -
1 PAKKE SMØR ELLER MARGARINE.

BRØDENE SKÆRES I SKIVER.

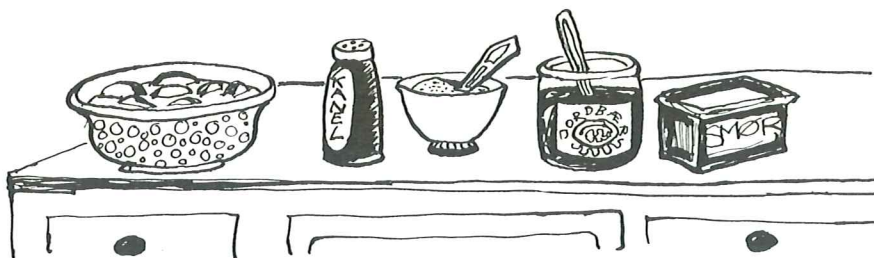
SMØRES MED SMØR ELLER MARGARINE.

EN SKIVE RUGBRØD OG EN SKIVE FRANSKBØD
LÆGGES SAMMEN.

HELE KLASSEN



4 PERSONER



Arme riddere

4 SKIVER TØRT FRANSKBROD - EN SKÅL MED
¾ L. MÆLK - SUKKER OG KANEL - SMØR TIL STEGNING
- JORDBÆR - ELLER SOLBÆRSYLTE TØJ.

BRØDET LÆGGES I BLØD I MÆLKEN ET ØJEBLIK
(DET MÅ IKKE GÅ I OPLØSNING).

BRØDET VENDES I KANEL OG SUKKER, DER ER
BLANDET SAMMEN. SMØRRET SMELTES PÅ PANDEN.
BRØDET STEGES CA. 2 MINUTTER PÅ HVER SIDE.
SPISES MED JORDBÆR - ELLER SOLBÆRSYLTE-
TØJ PÅ TIL DESSERT.

Sagovælling

1½ L. MÆLK - 75 GR. SAGOGRYN.

MÆLKEN KOGES. GRYNENE DRYSSES I.
MAN RØRER I GRYDEN, TIL DET KØGER IGEN.
LÆG LÅG PÅ GRYDEN OG SKRV NED TIL SVAGT BLUS.
VÆLLINGEN KOGES ½ TIME.
TIL SLUT SMAGES DEN TIL MED LIDT SALT.



4 PERSONER