

Linsepandekager

Opskrift til Ca. 12 pandekager

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 250 g tørrede røde linser
- 6 dl kogende vand
- 1 spsk. olivenolie
- 1 tsk. salt
- godt med smør til stegning

Sådan gør du

1. Skyl linserne i koldt vand og kom dem ned i en blender. Hæld kogende vand over dem og lad dem stå i blød i ca. 15 minutter.
2. Kom olie og salt ned i og blend det hele til en glat og ensartet pandekagedej.
3. Opvarm en pande ved middel-høj varme og kom smør på.
4. Hæld 1 dl pandekagedej på panden og steg dem ca. 2 minutter på hver side ved middel-høj varme. Prøv dig frem, panden må ikke være alt for varm, så brænder de på.