

Ugnspannkaka

2 ägg
4 dl vetemjöl
8 dl mjölk
½ tsk salt
1 msk smält smör

Vispa samman äggen, tillsätt vetemjöl, mjölk, salt och det smälta smöret. Vispa till en slät och jämn smet. Låt stå i ca 10 minuter att svälla.

Häll smeten i en smord form. Grädda i 225° ugnsvärme i ca 30 minuter till pannkakan stelnat och fått färg.

Skär i bitar och servera med sylt.

