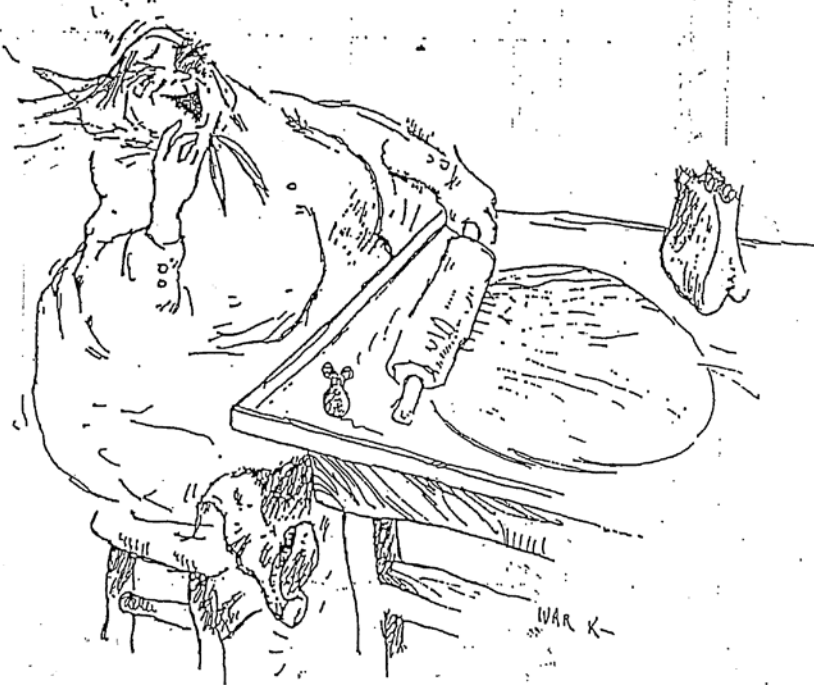


Oppskrifter



Vassgraut

1 liter vatn

1 kopp surmjølk

Nokre nevar (ca. 2-3 store koppar) med byggmjøl

1-2 ts salt

Kok opp vatn og surmjølk, ha i nevar med mjøl og rør godt til grauten vert passeleg fast. Kok 6-8 min.
Smak til med salt til slutt. Server gjerne med surmjølk – eller med smørklatt.

Smør

½ liten fløytekartong

Salt

Tøm fløyten i eit syltetøyglas, skru loket fast på og rist til det vert smør!
Hell av saupet (væska) og smak til med salt.

Surmjølkslappar

(ca. 20 lappar)

2 egg

½ kopp sukker

2 ts natron

2 koppar surmjølk

3 koppar kveitemjøl

Bland alt i hop. Spe med meir surmjølk om røra vert for tjukk. Steik dei lysebrune på begge sider.