

Oppskrift

Slik lager du hjemmelagde karbonader



Norsk oppskrift på hjemmelagde karbonader fra den norske bonden!

1

Ingredienser



- 400 g karbonadedeig.
- 1 ts salt
- 1/2 ts pepper
- 1/2 ss potetmel
- 1/2 dl vann

2

Bland ingrediensene inn i deigen



Elt karbonadedeig lett med salt, pepper og potetmel. Rør inn vann.

3

Form karbonadene



Form karbonadene til 8 store flate kaker (per 500 g karbonadedeig). Lag rutemønster på overflaten med en sløv kniv.

4

Brun karbonadene



Karbonadene brunes i margarin på begge sider ved forholdsvis sterk varme. Etterstek ved svak varme i 2-3 minutter.

5

Klare til servering



Da er karbonadene klare til servering. Gå til vår oppskriftsside og få tips til ulike retter du kan lage med karbonader.

Vel bekomme, fra den norske bonden!