



PYTT I PANNE

6A, SKJETTEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.25 stk	kålrot
1 ss	kruspersille
2 stk	gulrot
1 stk	løk
4 stk	egg
4 stk	kokte poteter
0.25 ts	pepper
0.5 ts	salt

SLIK GJØR DU:

- 1 Skjær potetene og gulrot i terninger, og grovhakk løken
- 2 Stek potetterningene, gulrot og grovhakket løk i stekepanne.
- 3 Skjær kålroten i terninger og stek den sammen med potetene og grovhakket løk
- 4 Knekk eggene og stek de i en annen mindre stekepanne
- 5 Etter at potetene gulrot, løken og kålroten er stekt legger du det på en stor tallerken.
- 6 La speilegget opp på maten og dryss hakket kruspersille.