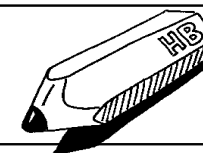
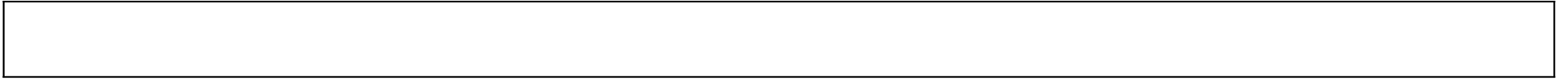


Æggekage m kartoffelbund

Bacon ½ pk
Æg 6 stk
Mælk ½ dl
Salt og peber
Kartofler 5 stk
Purløg
Tomater 2 stk
Purløg til pynt

1. Steg bacon lysebrunt på en panden.
Hak løget og steg det på panden i fedtet fra bacon.
2. Skræl kartoflerne og skær dem i meget tynde skiver, og steg dem på panden til de er let sprøde. Læg dem derefter på et stykke køkkenrulle på en tallerken.
3. Bland de sidste ingredienser grundigt i en skål, hvorefter de hældes over kartoffelskiver og løg.
4. Lad det stege ved middel varme til den er gennemstegt, eller til undersiden er flot gyldenbrun. Mens der endnu er flydende æggemasse kan massen med fordel røre lidt rundt i æggemassen.
5. Ved servering pyntes med tomater skåret i både samt purløg.





Bacon	1/2 pk	3 pk
Æg	6 stk	24 stk
Mælk	1/2 dl	1 liter
Salt og peber		
Kartofler	5 stk	5 kg
Tomater	2 stk	8 stk
Purløg til pynt		2 pdt
Rugbrød		2 pk