

Brændende kærlighed

^m/flutes til 4 personer

Brændende kærlighed

Kartofler.....600 g
Mælk 1½ dl
Salt ½ tsk
Margarine50 g
Bacon i tern150 g
Løg 2 stk

1. Kartofflerne skrælles og skæres i tern.
2. De koges møre uden salt.
3. De kogte kartofler moses og blandes med margarine.
4. Mælken koges og tilsættes lidt efter lidt.
5. Smages til med salt.
6. Baconen steges lysebrun og tages op.
7. Løget skæres i skiver og steges i fedtet fra baconen.
8. Kartoffelmosen anrettes, og bacon og løg hældes over.

Flutes

Gær25 g
Vand..... 2 dl
Salt ½ tsk
Hvedemel5-6 dl

1. Rør gæren ud i vandet.
2. Tilsæt salt, derefter melet lidt efter lidt.
3. Form 2 kugler af dejen og lad dem hæve tildækket 15-20 minutter.
4. Del dejkuglerne i 2 stykker hver, og tril dem til lange tynde flutes.
5. Lad dem hæve tildækket 15 minutter.
6. Skær 6-8 små snit på hvert brød, og bag dem nederst i ovnen i ca. 15 minutter ved 200 grader.

