

# Flæskeæggekage

2-3 pers.

## Ingredienser

4 æg

30 g mel (3 spsk)

1½ dl mælk

½ tsk salt

ca. 100 g bacon eller saltet flæsk

ærter

cocktailpølser

evt. fintskåret purløg

## Tilbehør

Rugbrød, agurk, tomat

Æggene piskes og røres med mel, mælk, salt og evt. med fintskåret purløg. Flæsket skæres i terninger og steges lysebrunt på panden, flæsket fordeles på panden, og æggemassen hældes over, og man lader den stivne ved svag varme. I det man stadig, ved at stikke i den med en paletkniv, lader den flydende masse løbe ned under den stivnede og stadig løsner kagen, så den ikke hænger i panden. Der kan evt. drysses dybfrosne ærter og cocktailpølser ud over æggekagen. Når kagen er lysebrun på undersiden, vendes den ved hjælp af et låg og bages på den anden side. Lad den evt. bage færdig under låg.