



[Her finder du gode og nye opskrifter til Madlavning med mere.](#)

<https://www.dk-kogebogen.dk/> Herunder fra andre steder. Søg på nettet og find det du søger for opskrifter til madlavning, bagning o.s.v.



Røde Pølser

Ingredienser:

salt

5 hele peberkorn

1 øl

1 spsk. smør

1 sjat eddike

1 løg

1 bouillonterning, okse

Varm Ca. 10 Pølser (Kan skæres over hvis gryden er for lille.)

Kom salt og hele peberkorn (en 5 stykker), 1 øl, 1 spiseskefuld rigtigt smør, 1 sjat eddike, 1 løg og en oksebouillon terning i vandet. Kog så vandet op til ca. 80 grader (brug et stege termometer) Så sprækker pølserne ikke når de lægges i gryden. Put da pølserne i vandet og lad dem ligge i ca. 1 time

Serveres med Brød, Ketchup, Stærk og sød sennep. Det smager lækkert også med Ristede løg. Rå Løg. m.m. efter løst. Kan også serveres til Kartoffelmos. Og meget andet efter lyst.



Æggekage

En luftig æggekage med sprødt bacon og purløg er en traditionel dansk ret, og den her kan du lave i en håndvending.

Æggekage

6 æg

½ dl sødmælk

1 sp.sk. hvedemel, salt og peber

smagsneutral olie til stegning

Pisk æggene godt sammen i en stor skål. Tilsæt mælk, mel, salt og peber, og pisk det til en jævn masse.

Varm olien op på en stor pande ved middel varme. Hæld æggemassen på panden, og lad den stege i 5 minutter.

Skru ned for varmen, læg et låg over panden, og steg æggekagen færdig i ca. 10 minutter, til overfladen ikke længere er flydende.

Til servering.



150 g røget bacon i et helt stykke

3 tomater

1 bundt purløg

2 skiver rugbrød

½ dl tomatketchup



Æggekagen kan også tilberedes på anden måde.

Varm småtskårne pølser og små udskårne bacon stk. på en varm pande med smørelse. Dette steges på lidt lav varme. – Når dette er stegt gyldent, kommes æggemassen på og varmes til overfladen ikke længere er flydende.

Og serveres med hvad der er lyst til.

Der er andre rester du også kan lave en æggekage på. F.eks. med. Frikadelle udskåret samt kartofler o.s.v. Også med grøntsager og Bacon m.v. som tilbehør.

Siden her opdateres når der er nyt.

Der påskrives under Tekst billede  og PDF  billede:

Nu opdateret: 1.12.2023 og redigeret den: 15.1.2024