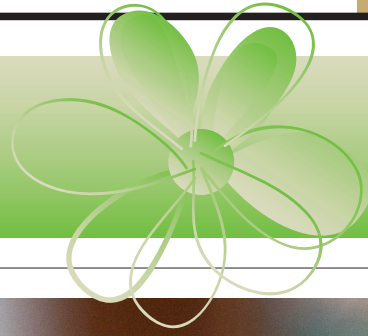




Til deiggið

3 gr ger
3 dl vatn
9 gr salt
1 spsk av kardmummu
uml 400 gr av hveitmjoli

Rør ger, vatn, kardemummu og salt saman. Rør mjölið úti. Ikki er neyðugt at elta, bara rør tað væl saman. Lat tað standa á borðinunum – tú kanst koyra eitt viskustykki útyvir. Busta tenn og legg teg og sov.

Til bakingina

1 dl av flormelis
1 spsk av kardemummu
Smakleysa olju

Tá ið tú vaknar stoytir tú deiggið út á eitt borð við mjöli. Koyr olju á eina pannu og set á miðal hita. Blanda flormelis og kardamummu saman. Deil deiggið í 10 pettir. Steik á pannuni á báðum síðum. Vend ikki fyrr enn tú byrjar at hóma at tín kolačici er við at blíva bakað ígjøgnum. Drússa flormelis-kardemummu blandingina útyvir á báðum síðum.

