

Mammudagsbrunsi

LESKILIGAR UPPSKRIFTIR TIL M



ANNIKA KUNOY IM ANNIKA@SOSIALURIN.FO

Sunnudagin 10. mai er aftur Mammudagur. Dagurin har vit fáa høvi til at seta mammurnar í fokus og forkela tær eitt sindur. Tað er nakað serstakliga hugnaligt við einum sunnudagsmorgunmati saman við teimum, ið man er góður við uttan vanliga gerandisresið – og upplagt er sjálvsagt at gera mammuni ein lekkran morgunmat hendan serstaka sunnudagin.



Terta við asparagus og fleski

Hendan leskiliga tertan er nemm at gera, og hon kann eisini lættliga gerast dagin fyri

- Tilfar:**
- 150 gram av mjøli
 - ½ teskeið av sukuri
 - ½ teskeið av salti
 - 6 súpuskeiðir av margarini
 - 4 stór egg
 - 300 ml av mjólk
 - ½ teskeið av salti
 - 6 flísar av tjúkkum fleski (ella 12 flísar av tunnum fleski)
 - Umleið 250 gram av asparagus
 - Umleið 100 gram av rivnum osti – ein Gruyere ostur hevði hóskað væl til hesa tertuna.

Mannagongd:

Soleiðis gert tú tertubotnin:

Set ovnin á 190°C

Lat mjølið, ½ teskeið av sukuri og ½ teskeið av salti í eina hvirlu og rør saman. Lat síðani margarin og rør inntil deiggið morlar. Koyr síðani 3-5 teskeiðir av vatni í og rør eitt sindur millum hvørja skeið. Legg deiggið í ein ílat og dekkja við filmi. Fryst í 30 minuttir ella set í kuldasap í upp til tveir dagar.

Stroy nakað av mjøli á borð og á kakurullu og rulla síðani deiggið umleið 30 cm



í diameter. Flyt á ein tertuform, sum er umleið 22 cm. Trýst eyka deiggj undir kantarnar og ger soleiðis eina tjúkka rond. Krúlla rondina frameftir. Forbaka tertubotnin í 15 minuttir. Lat kølna nakað.

Soleiðis gert tú fylluna:

Piska saman egg, mjólk og ½ teskeið av salti í ein bolla. Steik síðani fleski á eini pannu og tak tað av, tá tað er liðugt. Legg tað á ein tallerk, og steik síðani asparagusið á somu pannu í 2 minuttir. Rør fleskið, asparagusið og rivna ostin saman við restina av tilfarinum í bollanum. Stoyt tað síðani í kalda tertuformin.

Baka á 190°C í 35 til 45 minuttir ella inntil miðjan ikki er flótandi longur. Borðreið tertuna heita ella lunkaða.

PREI TIL TEY VIÐ RINGARI TÍÐ:

Ger lætt og keyp tertubotnin. Tá sparir tú nakað av tíðini

PREI:

Ger eina ella fleiri tertur kvøldið fyri, koyr matfilm á og set í kuldaskápið til morgunin eftir. Hita upp aftur á 190°C í 15 minuttir – ella til hon er heit.

