

Svipp-omelettir

3 egg
3 spsk. av vatni
Fylla úr køliskápinum

Omelet er genialt til morgunmat, tí tú brúkar bara tað, tú eigur inni og so hugflogið.
Sker fylluna í heilt smáar bitar. Til dømis piparfrukt, tomat, soppar, leyk, várleyk, bacon og urtir. Ríva eisini eitt nakað av osti niður. Við einum gaflí pískar tú fyllu og ost saman við eggjunum. Krydda við onkrum tær dāmar, til dømis basilikum, orgegano, timian ella kryddblandi.
Koyr nakrar spísiskeiðir av olju á pannuna og hita væl. Ikki spara upp á oljuna. Skeiða eggjabland á pannuna, á stødd við ein undirkopp. Tá omelettin er pent brankað, vendir tú henni, og steikir hana lídna. Legg hana yvir á eitt fat, og halt fram at baka smáar omelettir, til eggjablandið er uppi – sum við amerikanskum pannukøkum. Tú kanst eisini velja at gera størri omelettir og so leggja tær í hálvmánar við onkrum góðum ímillum, til dømis rivnan ost, bacon og urtir.



French Toast

Ljóst breyð
5 egg
1/2 litur av mjólk
1 spk. av kaneli

Smelta smør á pannuni. Blanda egg, mjólk og kanel. Vend breyðið í blandið og steik tað á pannuni, til tað verður gylt. Borðreið við Ahorn siropi.

Sunnumorgun-bollar

Leygarkvøld
½ dl av køldum vatni
2 tsk av salti
¼ pk av pressuger
675 gr av hveitimjøli
Blanda tilfarið saman og skeiða tað upp á bakipappír á eini bakiplátu. Legg film út yvir og set plátuna í køliskápi um náttina.
100-200 gr av hveitimjølunum kann skiftast út við Durum ella grovari mjøli. Tú kanst eisini koyra sóljukjarnur ella aðrar kjarnur í deiggið.

Sunnumorgun
Tak filmin av bollunum og set plátuna mitt í ovnin. Set hann á 225 stig. Baka bollarnar í 25 minuttir, ella til teir síggja góðir út.

Dekka so borðið og far inn og vak konuna við einum mussi!

