Arme riddere

Ingredienser



8 skiver loff
4 egg
4 ss sukker
5 dl melk
1 ts kardemomme
0,5 ts kanel

Steking:
smør

Servering:
rømme og syltetøy eller rød saus

Fremgangsmåte

Pisk eggene lett sammen med sukker, melk og krydder. Legg brødskivene i bløt i blandingen i ca 30 min til de er helt gjennombløte.

Stek de arme ridderne i smør i stekepanne ved middels varme til de er pent gyllenbrune.

Serveres med rømme og syltetøy, eller med rød saus slik arme riddere ble servert i gamledager.

Tips

"Arme riddere" smaker best helt nystekte. Oppskriften passer til 4 personer. Dersom du vil lage en mindre porsjon, er det bare å halvere oppskriften.

- -

KIERLIGHED OG SMØRREBRØD

"At Smørrebrød er ikke Mad,
Og Kierlighed er ikke Had,
Det er for Tiden hvad jeg veed
Om Smørrebrød og Kierlighed."

(Johan Herman Wessel)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/arme-riddere