

2 sammen

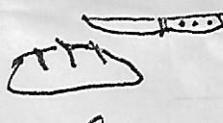
### PORRE I FAD MED KUVERTBRØD :

1 porre  
1 dl. vand  
 $\frac{1}{4}$  tsk. salt  
-----  
2 tynde skiver skinke  
-----  
15 g. mel =  $1\frac{1}{2}$  sps.  
15 g. margarine  
-----  
|  $\frac{2}{3}$  dl. mælk + 1 dl. PORREVAND  
 $\frac{1}{2}$  dl. tomatpuße  
-----  
1 sps. rasp  
evt.  $\frac{1}{2}$  sps. reven ost  
5 g. margarine.

1. porren koges i vand med salt, i 10 min.
2. porrén tages op af vandet, skæres over i to halve.
3. om hver porre omvikles et stykke skinke,
4. porre med skinke lægges i smurt ovnfast fad.
5. sovsen laves af en afbagning. margarinen smeltes i en gryde melet kommer i, og der spædes med mælken lidt efter lidt, imens der røres godt, og sovsen koger godt igennem, tomatpuße salt og peber tilsettes.
6. sovsen hældes over porrerne.
7. rasp drysses over retten og ost hvis det ønskes, margarinen fordeles i klatter
8. fadet stilles i en varm ovn på  $200^{\circ}$  30 min.

$\frac{3}{4}$  dl. mælk  
10 g. gær =  $1/5$  pk.  
1 drys salt  
1 tsk. sukker  
-----  
20 g. margarine  
1 dl. mel  
-----  
1 dl. mel ca.  
-----  
æggestrygelse

1. mælken lunes
2. gæren smuldres i en skål, og røres ud med mælken, salt og sukker røres med.
3. margarinen smuldres i 1 dl. mel i en lille skål, det røres i den store skål hvor mælken er.
4. resten af melet så meget der er nødvendigt sæltes i dejen til den er passende, dejer må ikke klistre.
5. dejen deles i 12 lige store stykker, og der formes forskellige kuvertbrød.
6. de stilles til hævning 20 min. på en plade med bagepapir, pensles med æg.
7. brødene bages i en 220 varm ovn i 10 min.



lægges

