



Stop madspild

Ingredienser

4 dl kogte ris, rest

2 æg

2 dl mælk

3 dl hvedemel

Lidt salt

Smør til stegning

Tilbehør: Middagsrester, f.eks. millionbøf og grøntsager eller salat

Variationer

Server rislapperne med syltetøj eller friske bær og sirup.

Beskrivelse

Rør ris og æg sammen. Tilsæt mel, mælk og salt og rør godt.

Varm en pande op til medium varme og kom i lidt smør på. Steg små runde lapper gyldne på begge sider. Vend lapperne når der kommer små bobler og dejen begynder at stivne på overfladen.

Server rislapperne med middagsrester, f.eks. millionbøf og grøntsager eller salat.