

**Oppskrift**

# **Slik lager du hjemmelagde karbonader**



Norsk oppskrift på hjemmelagde karbonader fra den norske bonden!

# 1

## Ingredienser



- 400 g karbonadedeig.
- 1 ts salt
- 1½ ts pepper
- 1½ ss potetmel
- 1½ dl vann

# 2

**Bland ingrediensene inn i deigen**



Elt karbonadedeig lett med salt, pepper og potetmel. Rør inn vann.

**3**

**Form karbonadene**



Form karbonadene til 8 store flate kaker (per 500 g karbonadedeig). Lag rutemønster på overflaten med en sløv kniv.

**4**

**Brun karbonadene**



Karbonadene brunes i margarin på begge sider ved forholdsvis sterk varme. Etterstek ved svak varme i 2-3 minutter.

**5**

**Klare til servering**



Da er karbonadene klare til servering. Gå til vår oppskriftsside og få tips til ulike retter du kan lage med karbonader.

Vel bekomme, fra den norske bonden!