

Kräuterfrittaten - 10 Personen

0,50 l Milch, Wasser nach Bedarf, 0,30 kg Mehl,
 2 Eier, Salz, 2 EL gehackte Kräuter
 0,05 l Öl zum Backen

1 rüsten	5'
2 Tropfteig herstellen	5'
3 <u>Öl erhitzen</u>	5'
4 dünne Palatschinken backen	20'
5 <u>auskühlen lassen</u>	15'
6 Frittaten schneiden	10'

Zeliščni fritatni rezanci - 10 oseb

0,50 l mleka, voda po potrebi, 0,30 kg moke,
 2 jajci, 2 žlici sesekljanih zelišč, sol
 0,05 l olja za pečenje

1 priprava	5'
2 pripravi žvrkljano testo	5'
3 <u>segrej olje</u>	5'
4 speci tanke palačinke	20'
5 <u>ohladi</u>	15'
6 nareži fritatne rezance	10'