

Saffranspannkaka

-en gotländsk
delikatess-

(6 pers.)

5 st ägg

3 dl grädde

2 dl standardmjölk

½ tsk salt

2 msk socker

1 nypa malen saffran

2 dl kokt rundkornigt
ris

russin

sötmandel

Ingredienserna

blandas och gräddas

i ugn i 225 grader

i c:a 30 min.

Serveras med

mullbärssylt

och vispgrädde.