

Pinnbröd



2 dl SPELTMJÖL
3 dl VETEMJÖL
½ tsk SALT
1 tsk BAKPULVER



1. Blanda de torra ingredienserna i en skål. Rör om.

1 MOROT



2. Riv en morot fint.



1 dl RIVEN OST
½ dl OLJA
1 ½ dl MJÖLK



3. Blanda i olja, ost och den rivna moroten. Rör om till en jämn smet. Känns smeten klibbig tillsatt lite vetemjöl.



4. Flytta över degen i en plastpåse och ta med dig på utfärden. Dela degen i 10 delar och forma till avlånga stänger och vira runt en träpinne. Grilla över eld och njut!

Vill du prova pinnbröd hemma kan du grädda bröden i 225 grader under grillmotståndet i ugnen tills de fått fin färg.