

Hovedretter, Basisopskrifter, Brød, Æg og ost

## Arme riddere

Samlet tid:

15 minutter

Personer:

2

### Ingredienser

#### All Ingredients

- Hvidt brød eller let flerkornsbrød (eller tørre rundstykker)
- 1/8 l mælk
- 2 æg
- brødkrummer
- 50 g smør

### Metode

Forberedelse:

10

Tilberedning:

5

Personer:

2

Sværhedsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Danish (Denmark)'] 1

1. Opblød brødet eller rundstykkerne kort i mælken.
2. Pisk ægget.
3. Vend brødkiverne i æggene krydr med salt og peber og drys med brødkrummer.
4. Varm smør på en stegepande og lad dem bage sprøde og gyldenbrune.

Denne lækre ret er en klassiker. Og med denne ret kan du virkelig ikke gøre noget galt. Dine arme riddere er klar i et snuptag.