

Pinnbröd

Förbered deg hemma och grilla sedan över glöden.

Du behöver (till ca 5 pinnbröd):

- 4 dl vetemjöl
- 1,5 dl vatten
- 0,75 tsk salt
- Smörgåsmargarin
- Kanel/Socket-blandning eller Sylt
- Tjockare grillpinnar
- En eld/glöd

Så här gör du:

1. Blanda mjöl, salt och vatten till en deg och dela sedan upp i små runda bollar
2. Forma avlånga remsor som du lindar runt grillpinnen
3. Grilla ca 5 min så de blir genombakta
4. Bred på smörgåsmargarin / alternativt häll en klick i mittenhålet
5. Häll över kanel/socket-blandning eller ta på sylt

Dags att äta - mums!