

## Spenat pat 

2 msk smör  
3 msk vetemjöl  
2½dl mjölk  
½dl grädde  
300g spenat hackad  
2 dl riven ost (gärna stark)  
3 st ägg  
1 tsk salt  
1 krm vitpeppar  
ev. 2msk gräslök eller purjolök

Koka smör, mjöl, mjölk och grädde tills det tjocknat.

Vispa i övriga ingredienser.

H ll i smord form ca 1½liter.

Grädda i 225 grader varm ugn tills den f r fin färg.

## H rt br d

1 lit kallt vatten  
50 g jäst  
3 tsk salt  
1½msk st tt kummin  
2 lit grovt rågmjöl  
4 dl vetemjöl

Blanda samman allt till en deg. Låt den jäsa över natten.

G r runda bollar kavla ut tunt, avsluta med naggkavel.

Grädda i vedeldad ugn eller i vanlig ugn på het plåt.

## Grov kumminlimpa

50g	jäst
3½dl	vatten 37ca grader
1 dl	sirap
1 msk	stött kummin
2 tsk	salt
5 dl	grovt rågmjöl
3 dl	rågsikt
2 dl	vetemjöl

Blanda samman allt till en deg.

Tryck ner den i en smord limpform, låt den jäsa 45 min.

Grädda i 175 grader varm ugn 50-60 min. Stjälp upp brödet och låt det kallna i brödduk.

Brödet blir saftigare om det får mogna en dag. (kan vara smuligt annars)

Lycka till!

Anna Kölgran