**Pandebrød 20 stk.**

**8 dl grahamsmel**

**6 dl hvedemel**

**3 tsk. bagepulver**

**2 tsk. salt**

**2 dl vilde urter som skvalderkål, brændenælde, røllike, bellis, rødkløver eller små mælkebøtteblade**

**Vand**

**Rapsolie til stegning**

* De to slags mel, salt og bagepulver blandes i en skål.
* Urterne skylles godt og hakkes med en kniv eller klippes i små stykker med en saks.
* Urterne blandes i melblandingen.
* Vand hældes i så dejen kan samles og ikke klistrer alt for meget.
* Form 20 små kugler og klap dem helt flade.
* Steges i olie på panden til de er jævnt brune. Vendes ofte!