

SUIKERMIELIE BRAAIGEREG



SUIKERMIELIE BRAAIGEREG

Resep by Tannie Hanna "Blom" gekry... het gou gaan pietersielie pluk vir my tertjies... (ek kry dit om die dood nie aani groei nie!)

- 1 blikkie suikermielies (sweetcorn)
- 2 eetlepels mieliemeel
- 1 teelepel bakpoeier
- 2 ml sout
- 250 ml melk
- 2 geklitste eiers
- 1 koppie gerasperde Cheddarkaas

Meng alles saam, skep in kolwyntjiepanne, stip met margarien en bak 20 – 30 min of tot gestol by 190°C.

Sy't dit bedien met 'n mengelslaai en frikkadelle.

Bron: Wilma Josey Venter

Foto en nota: Martha Coetzee

Ek het dit probeer. Ek verkies mieliegereg bietjie soet. Ek het na 25 minute suiker oorgestrooi en stukkies botter op elke muffin gesit. Terug in oond vir nog so 5 minute. Smaak lekker, maar sou dit soet verkies het. (Verskoon asb hoe die pannetjie lyk, hy werk hard)