

Jans stompa

1,½ liter rågsikt

5 dl filmjolk

½ dl sirap

2 tsk fänkål

2 tsk anis

2 tsk salt

2 tsk bikarbonat

Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt filmjolk, sirap och blanda till en deg.

Baka ut till en stor rulle, dela i 20 delar. Platta ut till små runda bröd. Grädda i en torr stekpanna eller i en muurikka över öppen eld ca 2 min per sida.