**Opskrifter til påske**

**Opskrift på lam:**

Tid: 30 min. + stegetid på 4 timer.

* 1 lammekølle på lidt over 2 kilo
* 2 stilke rosmarin
* 2 rødbeder
* 3 gulerødder
* ¼ selleri
* 1-2 porrer
* 2 dl æblemost
* 12 hele hvidløgsfed (kan udelades)
* Salt og peber

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 140 grader. Tør lammekøllen, og gnid den godt med salt og friskkværnet peber. Stik huller i den med en skarp kniv, og stik små rosmarinstilke i. Rengør æbler og grøntsager og skær dem i lige store stykker. Læg lammekøllen i en bradepande og læg grøntsagerne, de hele hvidløgsfed med skal samt mere rosmarin rundt om. Hæld æblemost over grøntsagerne, og sæt lammekøllen i ovnen i 4 timer.

**Opskrift på pandestegne fladbrød:**

Tid: ca. 40 min. plus hævetid.

* 7 dl vand
* 50 g gær
* 1 tsk. salt
* 2 tsk. sukker
* 500 g hvedemel
* Ca. 500 g ølandshvedemel (eller lignende) lidt olie til stegning

Sådan gør du:

1. Hæld vandet i en skål, og opløs gæren heri. Tilsæt salt og sukker, og rør dernæst hvedemel og ølandshvede i væsken. Ælt dejen godt igennem. Dejen skal æltes ca. 10 min., til den er elastisk.

2. Stil dejen tildækket til hævning et lunt sted i ca. 1 time. Ælt dejen til en pølse, og skær den ud i 10 stykker. Form til boller. Rul bollerne ud til 5 mm's tykkelse. De må gerne være lidt uens i størrelsen.

3. Varm lidt olie på en pande – den skal være glohed. Steg hvert fladbrød 1-2 min. på hver side, til brødet bobler op.