

## Tomater med ägg och skinka

För 5 pers.:  
2 stora tomater  
5 skivor rökt skinka

5 ägg  
smör eller EVE  
salt och peppar

En omelettform smörjes med smör eller EVE. Tomaterna skäras i tjocka skivor, som läggas i botten av formen, vilken bestros med litet salt och peppar. Skivor av rökt skinka bräckas lätt och läggas ovanpå. Äggen slås försiktigt över skinkan. Formen insättes i varm ugn. Då äggvitan stelnat, är rätten färdig att serveras.

## Tomater med ris och skinka

Förvällda risgryn blandas med inkråmet av tomater, finhackad lök, uppfräst med finskuren, fet skinka, salt och peppar. De uttagna tomaterna ställas i en smord, eldfast form, färsen ifylles, det avskurna locket lägges på och några smörklickar läggas över det hela. Anrättningen stekes i varm ugn c:a 20—25 min.

## Skinklåda

4 ägg  
4 klp. uppkokt mjölk  
1 hg. rökt skinka  
salt, socker

Till formen:  
1/2 msk. smör eller EVE

Rökt sidfläsk eller skinka skäres i små tärningar, brynas lätt och läggas i en smord form. Äggen och den varma mjölken vispas tillsammans och slås över. Skinklådan gräddas i ej för varm ugn.

## Makaronlåda med skinka

1 1/2 hg. makaroner  
1 lit. mjölk  
1 lit. vatten  
2 hg. rökt skinka

salt, socker  
Äggstanning:  
2 ägg  
2 klp. mjölk

Makaronerna sköljas och sättas på i kokande vatten och få koka under påspädning av mjölk, tills de svällt och äro mjuka. De avsmakas med kryddorna. Skinkan skäres i tärningar och brynes helt lätt och nedlägges därefter varvtals med makaronerna i smord form. Äggstanningen slås över. Gräddas i ugn c:a 3/4 tim. Serveras med skirat smör.

**gör pengarna dryga i  
konsum—kooperativa**

55501. Nordisk Rotogravur



**rökt skinka  
bog och sida**

Några goda matråd till husmödrarnas tjänst  
från konsum—kooperativa

## Skinkpudding

250 gr. rökt skinka      3 kkp. mjölk  
1 lit. potatis          peppar  
3 ägg

Potatisen kokas, skalas, skäres i skivor och lägges varvtals med brynta skinktärningar i en smord form — potatis underst och överst. Ägg, mjölk och peppar vispas tillsammans och slås över. Puddingen gräddas i ugn tills den stannat och fått vacker färg. Serveras med eller utan skirat smör eller EVE.

## Fransk omelett med små bräckta skinktärningar och konserverade ärter

3 ägg                      1/2 hg. rökt skinka  
1/2 kkp. grädd          1/2 burk ärter  
salt, socker

Äggen vispas med grädden och kryddorna. Omelettpannan sättes över elden med smöret eller EVE och, när detta är varmt men ej brunt, ihälles äggblandningen. När omeletten börjar stelna röres med en gaffel här och där, för att omeletten skall

bli jämnt gräddad. När den är färdig, skakas den åt sidan. Den lätt brynta skinkan och de uppvärmda ärterna läggas på och omeletten hopvikes i pannan samt uppstjälpes på fat och serveras genast.

## Potatisbullar med skinka

1 lit. kokt potatis      Till stekning:  
1 ägg                      Smör, EVE eller skinkflott  
1 hg. rökt skinka i tärningar 1 kkp. rivebröd  
salt, socker

Kokt, kall potatis males på köttkvarn och blandas tillsammans med ägg, den lätt brynta skinkan samt salt och socker efter smak. Härav formas små platta bullar som vändas i rivebröd och sedan stekas gulbruna i smör, EVE eller skinkflott. Serveras med skirat smör eller EVE.

## Bräckt skinka

Rökt skinka skäres i skivor, som brynas lätt på båda sidor och serveras med förlorade eller stekta ägg, spenat eller vad sorts grönsaker som helst.

## Kokt rökt skinka

Skinkan lägges i vatten några timmar innan den skall användas, varefter den sakta får koka färdig. Den upptages, svålen borttages och skinkan beströs med rivebröd samt inställes i ugn för att få vacker färg. Skinkan skäres i tunna skivor, vilka läggas tillbaka så att den ser hel ut. Serveras med potatismos, potatiskroketter eller grönsaker efter behag.

## Stekta brödskivor med förlorade ägg, tomatsås och bräckta skinkstrimlor

Vitt formbröd skäres i skivor och uttages med runt mått, stekes i smör och upplägges på serveringsfat. På varje croûton lägges ett förlorat ägg. En tjock vit sås tillsatt med tomatpuré slås över äggen. Rökt sidfläsk, skuret i strimlor, bräckes i het panna och lägges ovanpå tomatsåsen. Serveras så varmt som möjligt.