

# Saltbagt kød



- Lav en dej af 5 dl mel, 5 dl salt og 2-3 dl vand  
Den skal være som blødt ler.
- Rul dejen ud til en plade, der kan pakke det kød ind du vil anvende. Du kan fx bruge flanksteak, som er en billig og god udskæring, når du behandler den rigtigt.
- Tør kødet godt af med køkkenrulle, drys med salt, peber, 1 fed hvidløg og krydderier, og rul det sammen (2 og 2 hvis de er små)
- Læg evt. i en foliebakke og stil over ild/gløder. Eller på risten over grillen...
- Lad stå 1½ time - vend pakken så den bliver stegt overalt. Sørg for at den slipper i bunden, inden du vender den. Pakken bliver sort, men skal jo smides ud
- Fjern forsigtigt fra gløderne og transportér det hjem til køkkenet
- Dejen slår du i stykker og skærer kødet ud i tynde strimler.
- Dejen kan ikke spises..!