

inköpslistan.se

Av: Isabelle

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Vardag, Steka

RAGGMUNK

Frasiga och gyllenbruna raggmunkar, ett riktigt husmansrecept.

Ingredienser

2 dl vetemjöl
1 tsk salt
5 dl mjölk, lätt
1 st ägg
8 st potatis *(medelstora ca700g)*
smör *(att steka i)*

Gör så här

1. Mät upp mjöl och salt i en bunke. Tillsätt hälften av mjölken och vispa ihop till en klimpfri smet. Vispa sedan i resten av mjölken och ägget.

2. Skala potatisen. Riv den fint, gärna i matberedare. Blanda genast den rivna potatisen i smeten så att den inte mörknar.

3. Lägg i smör i stekpannan. Lägg i tre klickar smet åt gången, ca 2 msk per raggmunk. Bred ut smeten så att raggmunkarna blir tunna och frasiga i kanterna. Stek dem på medelstark värme tills de är ljust bruna på båda sidor.

4. Servera dem nystekta med lingonsylt, finrivna morötter och ev. stekt bacon eller fläsk.