



- ▮ 6 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Budget

BLODPALT A'LA CARINA

Ingredienser ▮

5 dl blod/nöt eller ren
2,5 dl vatten
11 dl vetemjöl
1 msk salt
1 dl potatismos (*pulver*)
200 g renskav (*eller rimmat sidfläsk*)

Gör så här ▮

Sätt på en gryta med ca 4L vatten och 3msk salt att koka.

Blanda det upptinade blodet med vatten, vetemjöl, salt och potatismospulver till en deg.

Skeda palten i det kokande vattnet(eller forma bollar av paltsmeten med mjölad hand...du behöver då ett par dl vetemjöl till i smeten).

Koka tills palten flyter upp av sej själv.

Servera med stekt renskav(eller fläsktärningar), en klick smör och lingonsylt.

Smaklig måltid!