

inköpslistan.se

Av: Carina

5 port

Övrigt, Huvudrätt, Budget

PITEPALT A´LA ÄLVSBYN

Ingredienser

10 st potatis *(normalstora)*
2,5 dl vetemjöl
(eller hälften kornmjöl)
4 msk salt
3 msk lök, gul
150 g nötfärs
100 g sidfläsk *(rimmat)*

Gör så här

Sätt först på en gryta med ca.3L vatten och 3msk salt som får koka upp.

Börja med fyllningen:
Tärna det rimmade sidfläsket, skala och hacka löken, tillsätt 1tsk salt och blanda ihop med nötfärsen. Rulla till ca. 10 köttbullar.

Palten:Skala och råriv potatisen fint,häll bort överskottsvattnet(som bildas då du river potatisen).

Arbeta in mjölet och 1 msk salt med den rivna potatisen till en deg liknande vetebrödsdeg.
Forma ca.10 degbollar som du plattar till och lägger en köttbulle i, nyp ihop degen runt om och lägg ner i kokande vatten.

Låt sjuda livligt utan lock i ungefär 45 min. Rör om försiktigt då och då så att palten inte fastnar på botten.

Servera med en klick smör och lingonsylt