

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

bild saknas

RAGGMUNK MED FLÄSK

Ingredienser ▮

2 dl vetemjöl
1 tsk salt
4 dl mjölk
1 st ägg
10 st potatis (800 gr fast sort)
400 g sidfläsk (rimmat)
10 msk sylt, lingon

Gör så här ▮

Vispa ihop mjöl, salt och lite av mjölken till en jämn smet. Vispa ner resten av mjölken samt ägget. Skala potatisen och riv den grovt direkt ner i äggsmeten. Smält lite smör i en stekpanna så att det blir ljusgult. Klicka och bred ut smeten i stekpannan. Beräkna ca 1/2 dl smet per raggmunk. Stek raggmunkarna någon minut på varje sida så att de blir gyllenbruna. Stek fläsket. Servera raggmunkarna med fläsk, lingonsylt och rårivna morötter.