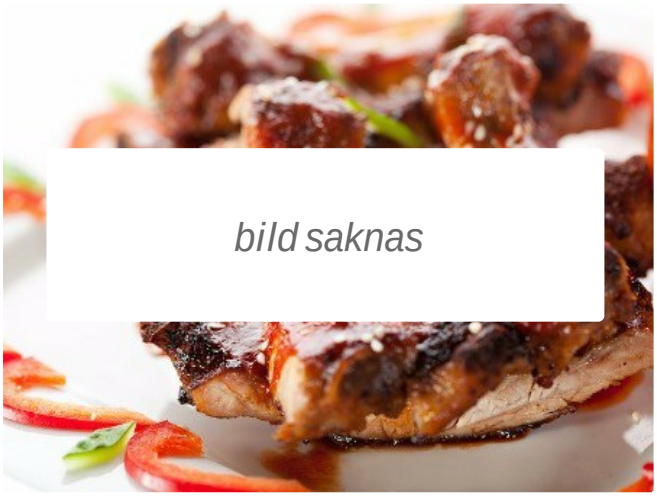


inköpslistan.se

Av: Ola Jakobsson

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

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.