

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat



bild saknas

RAGGMUNKAR

Ingredienser ▮

- $\frac{3}{4}$ kg potatis
- 2 dl vetemjöl
- 5 dl mjölk
- 1,5 tsk salt
- 1 st ägg
- ▮ Stekning
- 3 msk smör (eller margarin)
- ▮ Tillbehör
- 1 pkt bacon
- 1 burk sylt, lingon

Gör så här ▮

1. Vispa ihop mjölet med lite av mjölken till en klimpfri smet. Tillsätt resten av mjölken, salt och ägget.
2. Skala potatisen och riv den direkt i smeten precis före gräddning (Riven potatis mörknar snabbt).
3. Hetta upp fett i en stekpanna, häll i litet av smeten. Stek raggmunkarna som tunna pannkakor. Servera raggmunkarna nygräddade med knaperstekt bacon och lingonsylt.