

RAGGMUNK MED FLÄSK *4 port.*

INGREDIENSER

1 kg potatis

1 ägg

1 msk mjöl

smör och fläskflott till stekning

salt och peppar

TILL SERVERING

800 g skivat rimmat sidfläsk

smör och olja till stekning

rörda lingon (se s. 376)

GÖR SÅ HÄR:

Skala och riv potatisen grovt. Krama ut vätskan om det behövs. Vispa ihop ägg och mjöl och vänd ned den rivna potatisen i smeten. Blanda snabbt, salta och peppra.

Stek fläsket frasigt och gyllenbrunt, inte för länge för då blir det hårt och torrt. Börja stekningen med lite olja och smör i pannan. Håll av flottet när fläsket är klart men spara det till stekningen av raggmunkarna. Håll fläsket varmt.

Bryn smör och lite fläskflott i en stor stekpanna, klicka ut smeten och platta till så tunt som möjligt. Stek raggmunkarna frasiga och gyllenbruna på båda sidor.

Servera rykande varmt med fläsket och rårörda lingon.