

# på tallriken

## Raggmunk med stekt fläsk & rårörda lingon



### 4 portioner:

- 800 g fast potatis, (8–10 st)
- 2 dl vetemjöl
- 1 tsk salt
- 4 dl standardmjölk
- 1 st ägg
- 600 g skivat rimmat eller rökt sidfläsk
- smör till stekning

### Rårörda lingon:

- 2 dl frysta lingon
- 1-2 msk strösocker

### Gör så här:

1. Skala potatisen.
2. Vispa ihop mjöl, salt och lite av mjölken till en jämn smet i en bunke. Vispa ner resten av mjölken samt ägget.
3. Stek fläsket i en stekpanna och håll det varmt. Spara flottet till stekningen av raggmunkarna.
4. Riv potatisen grovt direkt ner i äggsmeten.
5. Fräs lite smör i stekpannan med fläskflottet och klicka i lite smet. Beräkna ca 1/2 dl smet per raggmunk.
6. Bred ut varje raggmunk med en stekspade och stek dem på medelvärme någon minut på varje sida så att de blir gyllenbruna.

### Rårörda lingon:

1. Lägg lingon och strösocker i en skål och rör tills sockret lösts upp.