

RAGGMUNK

4 portioner

Fiskgryta

1 kg potatis
2 ägg
2 msk vetemjöl
salt
peppar
150 g smör
600 g rimmat sidfläsk i skivor

Servering

rårörda lingon
några blad persilja

Skala potatisen och riv den grovt. Blanda potatisen med ägg, mjöl, salt och peppar. Hetta upp en pannkakslagg eller stekpanna, lägg i smör och låt det fräsa. Klicka ut smeten så tunt som möjligt. Grädda raggmunkarna, gärna så att det blir knapriga på kanterna.

Stek fläsket kaprigt i en torr panna.

Servera raggmunken med rårörda lingon och fläsk. Garnera med persilja.

