Raggmunk med Fläsk eller Bacon

Jonny · 2024-12-17

Förberedelsetid

30-45 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Ja vad säger man, så gott som luch på en Lördag

Ingredienser

- **1** kg potatis(ar)
- **1** st ägg
- **1** msk mjöl
- smör, och olja till stekning salt
- **800** gram sidfläsk, rimmat, i skivor eller 4-5 pkt bacon
- peppar
- --- Till servering ---
- lingon, rårörda
- äppelmos, eller äppelkompott
-

Instruktioner

1. Skala och riv potatisen grovt.
2. Krama ur vätskan om det behövs. Vispa ihop ägg och mjöl samt vänd ned den rivna potatisen i smeten. Blanda allt snabbt, salta och peppra.
3. Stek fläsket/bacon frasigt och gyllenbrunt, inte för länge för då blir det hårt och torrt.
4. Börja stekningen med lite olja och smör i pannan. När fläsket/bacon är klart häller du av flottet men sparar det till stekningen av raggmunkarna. Håll fläsket/bacon varmt.
5. Bryn smör och lite fläskflott i en stor stekpanna, klicka ut smeten och platta till så tunt sommöjligt. Stek raggmunkarna frasiga och gyllenbruna på båda sidor.
6. Servera rykande varmt med fläsket, rårörda lingon och eventuellt äppelkompott.