

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, råörda
- 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 håller 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 som möjligt. Stek raggmunkarna frasiga och gyllenbruna på båda sidor.
6. Servera rykande varmt med fläsket, rårörda lingon och eventuellt äppelkompott.