



GENERELL

Palt - husmanskost från Norrland

Kock: **Lotta Öström** Tid: **90 min** Portioner: **4**



Bland den godaste husmanskost jag vet är hemlagad palt med en rejäl klick smör, stekt fläsk och rårörda lingon.



INGREDIENSER

25 stycken potatisar normalstora
1 stycken gul lök
4 deciliter vetemjöl
2 teskedar salt
4 liter vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vatten i en stor gryta. Skala och riv potatis och lök. Blanda i hop potatis, lök, salt och vetemjålet. Forma smeten till bollar. Blöt händerna i lite kallt vatten mellan varje palt så

går det lättare. (Kan eventuellt behövas tillsättas lite mer mjöl om smeten känns för lös)

Sänk ner paltarna en efter en i de sjudande vattnet med hjälp av en hålslev. Låt små koka i ca 50 minuter.

2

Servera med stekt fläsk samt en stor klick smör och rårörda lingon.

3

Tips: Får du palt över så stek upp den dagen efter. Tärna palten och stek i smör häll över mjölk och låt puttra i hop ett par minuter.