



# Raggmunk med sidfläsk och råroräda lingon

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner:



Raggmunk är riktigt gott och går hem hos ungdomarna! Som variation kan man ta råna fläsket och blanda det direkt i smeten.

## INGREDIENSER

400-500 gram rökt sidfläsk

### **Smoör till pannan**

2 deciliter vetemjöl

### **Flingsalt och nymalen svartpeppar**

4 deciliter mjölk

2 stycken ägg

7-8 stycken potatisar (ca 800g)

### **TILL SERVERING**

råroräda lingon

3-4 kvistar kvistar persilja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva fläsket tunt och stek det i en panna med lite smör. Ta upp och håll varmt under folie. Spar fett i pannan.
- 2** Vispa ihop mjöl, salt, peppar och lite av mjölken till en jämn smet. Vispa ner resten av mjölken och äggen.
- 3** Skala potatisen och riv den direkt ner i äggsmeten så att den inte mörknar. Pepra.
- 4** Hetta upp pannan igen, gaRNA med en ny klick smör. Klicka ut smeten, knappt 1 dl per raggmunk, och stek gyllene i omgångar, 1-2 minuter på varje sida.
- 5** Servera raggmunkarna med det stekta sidfläsket, råroRda lingon och lite finklippt persilja.

