



FLÄSK

# Kroppkakor

Kock: **Per Morberg** Tid: **70 min** Portioner: **4**



En skvätt grädde utöver det skirade smöret och lingonsylten som man brukar ha som tillbehör är gott till kroppkakorna. Det ger ytterligare en smakdimension.

## INGREDIENSER

1 kg vinterpotatisar  
1 st ägg  
2.5 dl vetemjöl  
1 tsk salt

**Fyllning**  
150 g rimmat sidfläsk  
1 st gul lök  
0.5 tsk stött kryddpeppar



### Tillbehör

1 dl skirat smör  
2 dl rårörda lingon

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och ånga av potatisen väl. Pressa den och låt kallna.
- 2** Skär fläsk till fyllningen i små tärningar. Skala och finhacka löken. Stek fläsk och lök tillsammans, eventuellt i lite smör. Tillsätt kryddpeppar och låt kallna.
- 3** Blanda uppvispat ägg, vetemjöl och salt med den pressade potatisen. Arbeta snabbt ihop till en deg och forma den på mjölad bänk till en lång rulle.
- 4** Skär rullen i tolv bitar och gör en fördjupning i varje bit. Fyll hålet med fläsk och rulla ihop till en jämn bulle. Var noga med att fyllningen inte sticker ut.
- 5** Koka upp vatten och salt (0.5 msk/liter vatten) i en stor kastrull. Lägg i några kroppkakor åt gången och koka dem i ca 10 minuter, eller tills de flyter upp och i ytterligare 5 minuter. Ta upp dem med en hålslev.
- 6** Servera kroppkakorna med kallt eller smält smör samt rårörda lingon.