



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.