



VEGETARISK

Små kroppkakor med svampfyllning

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En riktig liten pärla med mycket kropp. Receptet kommer från min nya vegetariska kokbok Så gott som grönt!

INGREDIENSER

1 kilogram vinterpotatis

1 stycken ägg

2.5 deciliter vetemjöl

salt

Fyllning

1 stycken finhackad gul lök

2-3 deciliter lättstekta trattkantareller, champinjoner eller annan svamp

1 tesked kryddpeppar

1 tesked salt

1 påse bladspenat eller babyspenat

smör



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 eller använd gammal kokt kall potatis.
- 2** Skär svampen till fyllningen i små tärningar. Skala och finhacka löken. Stek långsamt löken mjuk, gärna länge för att dra ur smakämnen. Stek sedan svampen ihop med löken och krydda med salt och peppar.
- 3** Ta bort hälften av fyllningen och lägg på en skärbräda och hacka ytterligare fint, låt det svalna av. Låt resten av fyllningen ligga kvar i pannan, lägg i spenaten och rör om.
- 4** 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.
- 5** Skär rullen i 12 bitar och gör en fördjupning i varje bit. Fyll hålet med svamp- och lökfyllningen och rulla ihop till en jämn bulle. Var noga med att fyllningen inte sticker ut.
- 6** Koka upp vatten och salt ($\frac{1}{2}$ msk per liter vatten) i en stor kastrull. Lägg i några kroppkakor åt gången och koka dem i cirka 10 minuter, eller tills de flyter upp och i ytterligare 5 minuter. Ta upp dem med en hålslev.
- 7** Servera kroppkakorna kokta med smält smör och resten av fyllningen eller låt dem svalna lite, dela dem, stek och servera med resterande svamp och spenat.