



GENERELL

Palt

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **100 min** Portioner: **4**



En klassisk palt som mättar ordentligt.



INGREDIENSER

900 gram rå potatis
1 matsked salt
7 deciliter vetemjöl
275 gram rimmat fläsk
salt till kokning

Till servering

smör
lingonsylt
mjölk

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär fläsket i tärningar och stek.
- 2** Fyll en stor kastrull med vatten och salta rejält, låt vattnet koka upp medan du gör paltan.
- 3** Skala och riv potatisen, krama ur all vätska. Lägg potatisen i en skål tillsammans med mjöl och salt och arbeta ihop till en deg.
- 4** Ta upp en sked med deg, lite mindre än en tennisboll, mjöla händerna och forma till en klump. Gör ett hål i mitten och fyll på med en matsked fläsk och rulla sedan ihop till en rund fin boll. Släpp ned paltarna i kastrullen så fort du är klar med en.
- 5** Koktiden är ungefär en timme men tumregeln är att paltarna är färdiga när de flyter upp till vattenytan.
- 6** Servera omgående med en stor klick smör, lingonsylt och ett glas iskall mjölk.