



Pitepalt eller flatpalt (med kornmjöl)

Ingredienser portioner: 4 st

1,0 kilo Vinterpotatis
helst mandelpotatis

Kornmjöl 3,5 dl
Vetemjöl 3,0 dl
Salt 1,0 tsk

Fyllning:

Sidfläsk (rimmat) 250,0 gram
Gul lök 1,0 styck

Tillbehör: Lingonsylt

Smör

Tillagning:

Skala och finriv potatis. Lägg i en sil och låt lite vätskan rinna bort.

Tryck till med slev.

Blanda potatisen med salt och mjöl.

Degen skall vara smidig men inte hård.

Skär fläsk i små tärningar. Skala och finhacka lök och blanda med fläsk.

Gör en tjock rulle av degen och skär i portionsbitar. Gör en grop i varje bulle och fyll med lökfläsk. Vik ihop och rulla ihop till bullar.

Koka upp vatten och salt i en rymlig gryta. Lägg i kroppkakorna och låt småkoka tills bullarna flyter upp (ca 10 min) och låt dem sedan småkoka i 45-60 minuter.

Smält och skira smöret under tiden.

Servera bullarna med skirat smör och lingonsylt.

Kommentar

Kornmjölet kan helt eller delvis bytas ut mot vetemjöl. Kroppkakor kan frysas och sedan värmas i kokande saltat vatten. Även stekas.

Flatpalt: Platta ut bullarna utan fyllning och koka enligt ovan. Servera med stekt fläsk och lingon.