



Potaiskaka med palsternacka och morötter

Ingredienser 6 personer

8 st	potatisar
2 st	morötter
1 st	palsternacka
	salt, peppar
	margarin till stekning

Tillagning

1. Skala potatis, morötter och palsternacka och riv grovt. Blanda med salt och peppar.
2. Krama ur vätskan som bildats och håll i en stekpanna med matfett. Packa till med stekspade och stek till vacker färg på båda sidorna.
3. Stek klart i ugn, 200 grader, cirka 15 minuter. Skär i snibbar och servera till kött.