



Potatisbullar

Ingredienser 4 personer

500 g	potatis, kokt skalad
2 st	ägg
2 msk	mjök
0,5 dl	gräslök, finhackad
1 dl	persilja, finhackad
0,5 tsk	salt
1 dl	ströbröd
2 msk	smör, till stekning

Tillbehör

stekt rimmat sidfläsk, lingonsylt, rårivna morötter

Tillagning

En klassisk och bra rätt när man fått kokt potatis över. Men man kan också koka potatis för att pressa den direkt. Då blir det jämnare och mjukare konsistens än om man mosar kokt kall potatis.

1. Mosa eller pressa potatisen. Låt dem svalna och blanda sedan med ägg, mjök, persilja, gräslök och salt.
2. Forma små platta bullar ca 3 cm i diameter och vänd dem i ströbröd.
3. Stek dem i smör på medelgod värme ca 3 min på varje sida.
4. Servera dem varma tillsammans med stekt rimmat fläsk, lingonsylt och rårivna morötter.