



Raggmunk med fläsk

Ingredienser 4 personer

5 dl	mjök
2 dl	vetemjöl
1,5 tsk	salt
1 st	ägg
800 g	potatis
	smör, till stekning
400 g	sidfläsk, rimmat
	lingonsylt

Tillagning

Frasigt stekt raggmunk är en av våra högt älskade potatisrätter som är väl värd att lyfta. Knaperstekt fläsk och lingonsylt hör till.

1. Vispa samman mjök och mjöl i en bunke. Blanda ner salt och ägg. Skala potatisarna och finriv dem. Blanda ner i smeten.
2. Hetta upp smör i en stekpanna och stek en raggmunk i taget. Bred ut smeten till en jämn pannkaka så inte den rivna potatisen ligger i en hög.
3. Stek på strax över medelvärme så att raggmunkarna blir genomstekta, utan att brännas. Stek ca 4 min på varje sida tills de har fin färg och frasig kant.
4. ägg raggmunkarna på en plåt eller ett ugnssäkert fat och håll dem varma i ugnen på ca 100°. Stek fläsket på medelvärme tills det är lite knaprigt. Låt det rinna av.

Servera raggmunkarna varma med stekt fläsk och lingonsylt.