



Rårakor med fläsk & lingon

Ingredienser 4 portioner

1 kg	Potatis
16 skivor	Rökt fläsk (el. rimmat)
	Matfett till stekning
1 tsk	Salt

Tillbehör: Lingonsylt (rårörda)

Tillagning

Skala och riv potatisen. Skölj den i kallt vatten och låt sedan rinna av i såll. Salta. Hetta upp matfett i stekpanna på medelhög värme. Ta en skopa potatis och platta ut tunt med en stekspade till en platt raka. Stek tills knaprig och gyllenbrun. Vänd. Stek samtidigt fläsk i separat panna utan fett på medelhög värme tills det är knaprigt. Servera rårakorna varma med fläsk och lingon, gärna rårörda.

Kommentar

Rårakor är klassisk svensk husmanskost. Ett alternativ till lingon är äppelmos. Små rårakor med löjrom, lök och lätt crème fraiche är en förträfflig förrätt. Råraka passar även bra till stekt kött mm och kallas också för Rösti.