

Evas Vita Kroppkakor

Deg

C:a 1 kg kokt potatis

1 ägg

c:a 2 dl vetemjöl

c:a 1 dl potatismjöl

Salt

Fyllning

Fintärnat rimmat fläsk

Lök

Kryddpeppar

Beredning

Koka potatisen dagen innan så att de får mogna.

Pressa de kalla potatisarna och blanda med de övriga ingredienserna.

Ta upp degen på ett bakhord och forma degen till en rulle,

dela rullen i lika stora bitar och forma till bollar.

Om degen känns lös, arbeta i mera vetemjöl.

Bryn fläsk, lök och kryddpeppar. Låt svalna något.

Forma därefter kroppkakor som läggs i kokande salt vatten.

Låt kroppkakorna sjuda i 7-8 min.

Lycka till!

Karl-Ingvar