

Raggmunk med fläsk (4 port)

5 dl	mjök
2 dl	vetemjöl
1,5 tsk	salt
1	ägg
800 g	potatis
600 g	rimmat sidfläsk

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