

Raggmunk med fläsk

4 portioner

800 g fast potatis

4 dl mjölk

2 ägg

2 dl vetemjöl

2 ägg

2 tsk salt

1 msk smör

400 g rimmat sidfläsk

2 st gula lökar

2 st äpplen

1 krm svartpeppar, grov

Rårörda lingon

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Skär svålen i rutor. Lägg fläsket med svålen ner i en form.

Stek i mitten av ugnen 20 min.

Skala och klyfta löken. Kärna ur och klyfta äpplena.

Ta ut formen, höj värmen till 225 °C (437 °F).

Vänd fläsket med svålen uppåt och peppra. Lägg ner äpplen och lök.

Stek ytterligare 30 minuter.

Skär upp fläsket.

Blanda ihop mjöl och salt. Häll i mjölk under omrörning. Tillsätt smör och ägg.

Smaka av med salt.

Riv potatisen grovt. Krama ur vätskan och lägg i smeten.

Stek i smör på medelvärme 3-4 minuter på varje sida.

Beräkna ca 1 dl smet per munk.

Kan också tillagas i våffeljärn 3-5 minuter.