

# KOLBULLAR

ca 4 personer

500 g fläsk/bacontärningar

3 dl rågmjöl

5 dl vetemjöl

salt efter behag

ca 9 dl vatten



Tärna fläsket och bryn det i en gjutjärnspanna.

Vispa ihop vatten och mjöl till en pannkaksliknande smet. Slå smeten över fläsket och fettet som smält i pannan.

Om du steker över öppen eld, flytta pannan något så fort smeten börjar stelna, så att färgen i botten blir jämnare. Vänd kolbullen efter några minuter och stek den andra sidan.

Servera kolbullarna med knäckebröd och rårörda lingon.

**S**maklig måltid!