

Raggmunk - 10 st



Redskap	Ingredienser
dl-mått tsk-mått stekspade stekpanna bunke rivjärn potatisskalare spiralvisp glas att knäcka ägg i tallrik	4 potatisar (400 - 500 gram) 1 dl vetemjöl ½ tsk salt 2 dl mjölk (<i>mjölkfri går bra</i>) 1 ägg till stekning: flytande margarin (<i>mjölkfritt går bra</i>)

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Skala potatisen.<input type="checkbox"/> Skölj den i vatten.
	Häll i en bunke: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 2 dl mjölk<input type="checkbox"/> 1 dl vetemjöl<input type="checkbox"/> ½ tsk salt
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Vispa till en klumpfri smet.



- Knäck ägget i ett glas.
- Häll över ägget i bunken.
- Vispa så att allt blandas.



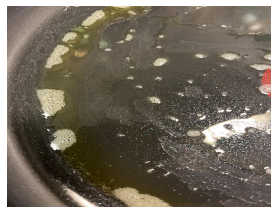
- Riv potatisen på tallriken. Du kan använda skärbrädan istället om du vill, eller riva direkt ner i bunken.
- Använd den grova sidan på rivjärnet.
- Häll ner den rivna potatisen i smeten.



- Blanda om allt noga.



bubblar



slutat bubbla

- Sätt stekpannan på lämplig platta.
- Sätt plattan på 9.
- Häll i lite flytande margarin.
- När margarinet slutat bubbla är det klart för stekning.



- Sänk värmen till 7.



- ½ dl smet är lagom för en raggmunk.
- Se till att du får både smet och potatis!

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Häll smeten i stekpannan. <input type="checkbox"/> Platta till raggmunken lite med dl-måttet. <p>Om raggmunken blir för tjock blir inte potatisen tillagad och raggmunken blir degig.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vänd raggmunken när den fått en fin gyllene färg. <input type="checkbox"/> Stek till fin färg på andra sidan också. <input type="checkbox"/> Lägg den färdiga raggmunken på en tallrik.
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fyll på med lite mer flytande margarin och stek nya raggmunkar tills smeten är slut.
	<ul style="list-style-type: none"> • Stek i två stekpannor så går det fortare. • Du kan sätta ugnen på 75 grader och ställa in tallriken med de klara raggmunkarna på där, så blir de inte kalla innan alla är stekta.
 	<p>Raggmunk räknas som svensk husmanskost. Då serverad med stekt fläsk. Men maträtter med riven potatis finns i många matkulturer, tex judiska latkes och rösti (Schweiz)</p> <p>Servera gärna med rivna morötter, stekt bacon av valfri sort och lingonsylt.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Diska och plocka undan efter dig. <input type="checkbox"/> Diska stekpannan sist. Kom ihåg att torka ur den med papper innan du diskar den. Torka inte stekpanna med handduken!