

Bengts kolbullerecept.

Ingredienser till 10 st kolbullar:

10 dl vatten

7,5 dl dinkel-/vetemjöl helst fullkorn

7,5 dl kornmjöl

1 tsk salt

1 klick messmör/honung efter smak

ev 6 ägg

c:a 0,5 kg rimsaltat fläsk/tärnad bacon/kassler

Rårörd lingonsylt

Kallpressad rapsolja eller smör att steka i.



Skär det rimsaltade fläsket i ca 50 st tärningar. Blanda ihop en smet av mjöl och vatten i en bunke. Smaksätt med messmör och/eller honung och lite salt samt förstärk ev med ägg.

Häll lite smör/rapsolja i en stekpanna/muurikkahäll och stek fläsktärningarna (får ej bli brända). Häll en del av smeten i en ny stekpanna, lägg på en del av de stekta fläsktärningarna och grädda färdigt på första sidan. Observera att pannan skall vara mycket het när smeten hälls i. Häll på lite extra rapsolja när smeten stelnat och vänd kolbullen så att den får stekas färdigt.

Kolbullen skall helst stekas över öppen eld, helst av björkved. Den äts bäst till kaffe, helst starkt, som är kokt i en sotig kaffepanna. Man kan som alternativ ha lingondricka. Servera med äkta rårörd lingonsylt.

Kolbullar var den vanligaste maträtten vid forna tiders kolmilor och vid en del fäbodas.

