

KOLBULLAR

*8 skivor fläsk
4 dl mjöl
salt
2 dl vatten*

TILLBEHÖR:
lingonsylt

Skär fläsk i tärningar och lägg dem att brynas i en stekpanna. Rör till en tjock deg av vetemjöl (gärna uppblandat med kornmjöl), salt och vatten. Tillsätt mera mjöl vid behov, degen ska vara torr i konsistensen. Platta ut degen i pannan. Grädda i 20 minuter på båda sidor.

Servera med lingonsylt.