

## Gråa kroppkakor

*Kamrat Pelle' s (välkänd kock från Göteborg) recept*

Först för du plocka fram din absolut största kastrull, fyll den med vatten och rikligt med salt. Låt det koka upp, sedan sänker du värmen så att kroppkakorna endast skall sjuda i ca: 40-45 minuter.

Allt beroende på storleken!



### **8 Kroppkakor**

10 Råa medelstora King Edvard, som rivs fint, spara på potatismjölet som blir efter rivningen och slå detta i smeten.

5 Medelstora kokta King Edvard. Som rivs fint ned i smeten.

2 dl mjöl i smeten

2 hg rimmat sidfläsk (rå), som tärnas och blandas med grovmalen Kryddpeppar, hackad gul lök och lite grovmalen vitpeppar.

Fyll kroppkakorna med fläsket och rulla ihop kroppkakorna som mindre tennisbollar.

Se till så att smeten inte är alltför tunn, den måste vara formbar, tillsätt mer mjöl om så behövs.

Placera kroppkakorna varsamt i kastrullen med sjudande vatten.

Servera med rårörda lingon och en god öl eller vin.