



## Baka kolbullar

Beräknad tidsåtgång: Cirka 1 timme

Material: Spritkök eller stekpanna och öppen eld. Ingredienser enligt nedan. Lingonsylt och mjölk eller annan dryck. Hushållspapper kan vara bra att ha

### Genomförande

Namnet har ingenting med färgen på de färdiga bullarna att göra, utan syftar på målgruppen, det vill säga arbetarna vid kolmilorna som ofta lagade denna mat.

Till en sats som räcker till åtta personer behövs:

- 400 g rimsaltat fläsk
- 1 liter vatten
- 5 ¼ el vetemjöl
- 1 ¾ dl kornmjöl
- salt

Vatten, vetemjöl och kornmjöl rörs ihop till en jämn smet. Häll mjölet i vattnet under omrörning för att undvika klumpbildning.

Tärna det rimmade fläsket i 5 – 6 mm stora tärningar.

Stek först en fjärdedel av fläsktärningarna tills de är knaperstekta, salta efter smak.

Stek i en stekpanna eller i spritkökets stekpanna.

Häll på en fjärdedel av smeten på fläsktärningarna i stekpannan och stek kolbullen cirka en minut på varje sida. Vändningen görs med fördel med ett snitsigt uppkast. (Behöver tränas för att bli riktigt elegant)

Färdigt!

Serveras med lingonsylt och mjölk eller lingondricka.