



Perunapyörykät Örsegin tapaan

Aineet: 350 g jauhoja
150 g savustettua rasvaista pekonia
80 g rasvaa tai öljyä
50 g suolaa
3 suurehkoa perunaa
8 d vettä

Valmistus: Esityöt:

Perunat puhdistetaan, paloitellaan ja keitetään hyvin suolavedessä. Valmiiksi keitetyt ja hienonnetut perunat pannaan takaisin keittoliemeen.

Pekoni paloitellaan kuutioiksi ja sulatetaan. Jauhot ruskistetaan sellaisenaan.

Valmistus:

Jauhot, paistettu pekoni ja perunamuhennos sekoitetaan tasaiseksi massaksi. Tämän jälkeen massasta tehdyt kokkareet laitetaan voideltuun tulenkestävään pannuun ja lämmitetään uunissa.

www.superkokki.com