

Kolbullar

Kolbullar är så mycket marknad och skogsäventyr du kan komma. Skulle du vara sugen på att göra en egen kolbulle är det hyfsat enkelt att göra egna.

Det här behövs

Gjutjärnspanna (med långt skaft)

Fläsk

Vatten

Mjöl

En nypa salt

Ister margarin

Lingonsylt

Ta vatten (dosera efter hur många som ska äta

känsla är a och o när det gäller kolbullar)

och håll i mjöl (vete- eller korn eller valfri blandning)

och salt tills du får en konsistens liknande en pannkakssmet

(förhållandet 1:1 mellan vatten och mjöl rekommenderar vissa),

Men något tjockare och segare.

Låt smeten svälla innan du tillagar kolbullen,

helst över öppen eld.

Börja med att smälta rejält med ister i pannan.

Lägg sedan i fläsktärningar och stek dem.

Därefter häller du i smet så att tärningarna täcks.

Låt smeten stelna innan du lossar den från kanterna,

för att sedan vända på den så båda sidor blir färdiga.

En bra kolbulle ska ha ett frasigt, nästan friterat yttre,

men en mjuk och fast insida.

Servera gärna med lingonsylt.

Lycka till.

Kolbullar till 100 personer

25 tsk salt

5 liter vetemjöl

5 liter kornmjöl

15 liter vatten

10 kg hackad fläsk