

Kôlbulle



Ingredienser (4 port):

- | | |
|---------|------------------------------|
| 1 liter | Vatten (går med mjölk också) |
| 8 dl | Mjöl |
| 1 msk. | Salt |
| 2 hg | Tärnad Fläsk |

Till Serveringen:

Lingonsylt

Gör så här:

1. Blanda Vatten, Mjöl & Salt och häll det i en "Petflaska" på 1 ½ liter.
2. Förstek det tärnade fläsket lite hemma så går det fortare ute i naturen.
3. Väl på utflykten, gör upp eld så stekpannan blir riktigt varm. Lägg i det tärnade fläsket som man låter stekas lite till och man smörjer in stekpannan samtidigt.
4. Häll i en lagom mängd av smeten för en kôlbulle. Stek den på båda sidor så den får lite färg.
5. När Kôlbullen är färdig så servera med Lingonsylt. Nu har du fått en riktigt god måltid ute i naturen som skogshuggarna lagade ofta för i tiden.