

Blodplättar Blodpudding

2 personer

$\frac{1}{2}$ liter frusen blod tas ur frysen kvällen innan eller tinas i ljummet vatten ett par timmar innan.

$\frac{1}{4}$ liter mjölk

$\frac{1}{4}$ liter vetemjöl } siktas ner i mjölk-blodblandningen, klumpar sig
 $\frac{1}{4}$ liter kornmjöl } lätt annars

1 stor gul lök } slakas i litet margarin i stekpannan

$\frac{1}{2}$ tesked vitpeppar }
1 matsked kryddpeppar } tillsättes

$\frac{1}{2}$ tesked salt
100 gram marg

Stekes till blodplättar i ej alltför het stekpanna. Äggviterik blod bränner lätt till kol.

Överbliven smet gräddas till blodpudding i glas eller rostfri form (Järn-innehållet gör aluminium olämpligt) i vattenbad på spisen eller i ugn någon timme. Tillsätt då ytterligen $\frac{1}{2}$ dl korn + $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl samt marg. Smörj form väl.