

Palt Beredningstid 1 tim. Koktid 1 tim

4 pers

$1\frac{1}{2}$ l rå potatis rives och urkramas mesta vätskan

2-3 kokta potatisar rives (på hösten när potatisen är
färsk kan fler kokta potatisar göra
palten mindre seg.)

$\frac{1}{2}$ l vetemjöl
mängden mjöl är beroende av smetens vätske
halt. Därför iblandas inte allt mjölet
på en gång utan lite i taget. tills man
får en konsistensⁿ som är formbar.

2 tsk salt

1 paket *smulmet* ~~smulmet~~ *fäsk* klipptes i tärningar.

V G V

1
ü
ü

1 ~~l~~egom stor panna cirka 5 l
bunke 2 l till den skalade potatisen
bunke 4 l till rivning och blandning
rivjärn hålslev stekspade

Små degbitar formas med vattenskjöljda händertill små skålar som fylles med fläsktärningar och knipes ihop till paltknyten som nedlägges försiktigt i lättsaltat kokande vatten. när de vilat någon minut på en i vattnet nedsänkt hålslev har de stelnat till kan de petas av med stekspaden och ge plats för nästa. De kokar då inte fast i själva grytan. Får sakta sjuda 1 timme. Passas för överkokning.