VEGETARISK

Små kroppkakor med svampfyllning

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

En riktig liten pärla med mycket kropp. Receptet kommer från min nya vegetariska kokbok Så gott som grönt!

INGREDIENSER

1 kilogram vinterpotatis
1 stycken ägg
2.5 deciliter vetemjöl
salt

Fyllning

1 stycken finhackad gul lök
2-3 deciliter lättstekta trattkantareller, champinjoner eller annan svamp
1 tesked kryddpeppar
1 tesked salt
1 påse bladspenat eller babyspenat
smör

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och ånga av potatisen väl. Pressa den och låt kallna eller använd gammal kokt kall potatis.

2. Skär svampen till fyllningen i små tärningar. Skala och finhacka löken. Stek långsamt löken mjuk, gärna länge för att dra ur smakämnen. Stek sedan svampen ihop med löken och krydda med salt och peppar.

3. Ta bort hälften av fyllningen och lägg på en skärbräda och hacka ytterligare fint, låt det svalna av. Låt resten av fyllningen ligga kvar i pannan, lägg i spenaten och rör om.

4. Blanda uppvispat ägg, vetemjöl och salt med den pressade potatisen. Arbeta snabbt ihop till en deg och forma den på mjölad bänk till en lång rulle.

5. Skär rullen i 12 bitar och gör en fördjupning i varje bit. Fyll hålet med svamp- och lökfyllningen och rulla ihop till en jämn bulle. Var noga med att fyllningen inte sticker ut.

6. Koka upp vatten och salt (½ msk per liter vatten) i en stor kastrull. Lägg i några kroppkakor åt gången och koka dem i cirka 10 minuter, eller tills de flyter upp och i ytterligare 5 minuter. Ta upp dem med en hålslev.

7. Servera kroppkakorna kokta med smält smör och resten av fyllningen eller låt dem svalna lite, dela dem, stek och servera med resterande svamp och spenat.