

Laga gott för 1



Fransk rårika

2-3 potatisar
1 klyfta gul lök
1-2 ägg
Salt, svartpeppar
Margarin

Skala och riv potatisen på rivjärnets grövsta skiva. Hacka löken.

Blanda potatis, lök och ägg. Krydda med salt och peppar.

Bryn lite margarin i en stekpanna.

Grädda 6 råror, två och två åt gången.

Klicka ut smeten och bred ut den med stekspaden. **Stek** rårakorna gulbruna och frasiga på båda sidor (inte för stark värme).

Ät med grönsallad och tomat.

Variation

Obs! I stället för potatis kan det vara råreven morot, rotselleri, palsternacka eller färsk rödbeta. Beräkna ca 2 1/2 dl grovrivet, gärna också lite lök eller purjo. Blanda med ägg, salt och lite peppar och stek biffarna likadant som rårakorna.

Recept från KFs Provkök