*Svensk Potatis presenterar Månadens recept i april som är hämtad från vår nya hemsida ”Potatis i tiden”. Recepten som vi tillagat är med utgångspunkt från kokböcker utgivna mellan åren 1773 och 1982. De är moderniserade och ska ses som en källa till inspiration. Alla bilder och recept är fria för publicering.*

**Månadens recept april - Potatisbullar**

  
Vad kan väl passa bättre i dessa dagar då matsvinnet på våra tallrikar är uppmärksammat och en mycket viktig fråga, att då laga till ”Potatisbullar” av kokt potatis. Vår nya hemsida ”Potatis i tiden” har många recept där man använder sig av kokt potatis. Besök hemsidan och inspireras att tillaga historiska såväl som nya recept. Detta recept är ursprungligen från ”Hemmets stora kokbok” utgiven år 1929.  
  
**Potatisbullar**  
*4 portioner*  
500 g kokt kall potatis, skalad (ca 650 g rå potatis med skal)  
50 g matfett  
1 äggula  
2 krm salt  
1 äggvita

Till panering:  
1 dl ströbröd eller panko

Till stekning:  
matfett

**Beredning**

* Riv potatisen
* Blanda potatis, matfett, äggula och salt.
* Vispa äggvitan till hårt skum och vänd ner i potatissmeten.
* Forma smeten till runda bollar och platta till dem. Vänd biffarna i ströbröd/panko.
* Låt matfettet bli ljusbrunt i en stekpanna. Stek potatisbiffarna gyllenbruna i matfettet.

Kontaktperson: AnnaKarin Hamilton, [annakarin@svenskpotatis.se](mailto:annakarin@svenskpotatis.se) 0705 – 34 90 63