Potetkaker



Ingredienser

Vanlig porsjon:
1,5 kg poteter
1,5 dl melk
450 g hvetemel

Liten porsjon:
600 g poteter (5 store)
0,5 dl melk
180 g hvetemel

Utbaking:
hvetemel

Fremgangsmåte

Kok potetene. Skrell dem og mos dem mens de er varme (bruk kjøttkvern, potetpresse eller stavmikser, men da så kort som mulig, ellers blir potetmosen seig). Rør inn melk (surmelk kan også brukes) og kna inn litt og litt hvetemel mens potetmosen fortsatt er varm, til du får en løs deig (se tips).

Del deigen opp i like store emner og kjevle ut til tynne sirkler (ca 18 cm i diameter). Bruk ekstra hvetemel til utbakingen, men så lite som mulig (se tips). Eller du kan klappe lompene flate med fingrene rett på stekepannen, men pass da på å avkjøle stekepannen litt innimellom, slik at du ikke brenner deg. Stek lompene i tørr stekepanne på middels varme. Snu dem ofte, til de får lysebrune flekker på begge sider.

Legg de varme lompene oppå hverandre med et kjøkkenhånkle over, slik at de holder seg myke.

Spises med smør og sukker!

Tips

Du trenger nok en del ekstra mel til utbakingen, men jo mindre du bruker, jo mykere og bedre blir lompene.

Det kan være lurt å vaske stekepannen innimellom stekingen, slik at du får fjernet brent mel i pannen som dannes etterhvert.

Er det første gang du skal lage lomper selv, anbefaler jeg deg å begynne med "Potetmoslomper", som er litt lettere å få til.

Ikke gi opp! Husk at øvelse gjør mester!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/potetkaker