Kroppkakor

Aineet:
10 keitettyä perunaa (jauhoinen lajike)
1 muna
2-2 1/2 dl vehnäjauhoja
suolaa
täyte:
1 iso sipuli
200 g possun kylkeä tai pekonia
vähän palvikinkkua
suolaa
maustepippuria

Valmistus:
1. Soseuta tai jauha kylmät perunat. Sekoita joukkoon muna ja jauhot sekä mausta suolalla.

2. Muotoile taikina pötköksi ja jaa se 16-18 osaan.

3.Valmista täyte: hienonna sipuli ja leikkaa kylkiviipaleet pieniksi silpuksi (poista kamara ja osa rasvasta, jos sitä on runsaasti). Paista lihapalat ja sipulit. Mausta. Tee perunakakkaroista palloja, paina kylkeen kolo ja työnnä sisään noin lusikallinen täytettä. Nipistä kiinni ja muotoile palloksi.

4. Nosta perunapallerot runsaaseen kiehuvaan suolalla maustettuun veteen (parissa erässä) ja keitä miedolla lämmöllä kunnes nousevat pintaan, jatka keittämistä vielä viitisen minuuttia. Tarjoa perunapallerot puolukkasurvoksen kanssa.