



## Baka kolbullar



**Årskurs:** F, 1-3, 4-6, 7-9

**Beräknad tidsåtgång:** cirka 1 timme

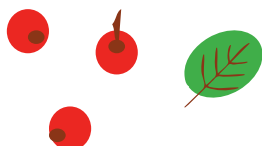
**Material:** Stekpanna, spritkök eller öppen eld. Ingredienser enligt nedan.  
Hushållspapper kan vara bra att ha.

Till en sats som räcker till 8 personer (4 kolbullar) behövs:

- 400 g rimmad fläsk (eller bacon)
  - 1 liter vatten
  - 5 ¼ dl vetemjöl
  - 1 ¾ dl kornmjöl
- salt och smör till stekning

Rör ihop vatten och mjöl till en jämn smet. Tärna det rimmade fläsket i 5-6 mm stora tärningar. Stek först en fjärdedel av fläsktärningarna knapriga. Salta efter smak. Häll sedan på en fjärdedel av smeten över fläsket och stek kolbullen någon minut på varje sida.

Lingonsylt kan vara gott till.



### Om kolbullar

Namnet kolbullar har ingenting med färgen att göra utan syftar på arbetarna vid kolmilorna som ofta lagade just kolbullar ute i sina skogskojor. De levde enkelt och hade svårt att förvara råvaror som mjölk och ägg, därför innehåller smeten bara mjöl och vatten. Vid stekning använde man ister eftersom smör var en lyxvara.