

Kartoffelboller.

200 gr. revne kartofler gives et opkog i 3 dl vand.

3 dl kærnemælk tilsættes og gryden tages af varmen og køles af til fingertemperatur,

50 gr. gær tilsættes.

70 gr. hvedeklid,

700 gr. mel,

50 gr. Becel flydende margarine,

1 æg,

2 tsk. salt og 2 tsk. sukker kommes i mælkeblanding (de sidste 150 gr. mel tilsættes lidt af gangen)

Dejen æltes godt og efterhæver lunt i 20 min, slås ned og deles i 2 kugler, efterhæver endnu 5 min.

Form ca. 15 boller af denne dej og læg dem på en bageplade med bagepapir og lad efterhæve ca. 20 min.

Pensles med sammenpisket æg og drysses med sesam.

Bages ved 200 gr. i ca. 12 min.

