

## Linspuckar

4 p

2 dl gröna linser

1 morot

½ lök

1 liter vatten

2 tsk salt

1 ½ dl kikärtsmjöl/majsmjöl/havregryn

valfri smaksättning – 1 hackad vitlök, ½ dl hackade färska örter

olja till stekning

Skölj linserna väl. Koka linser, morot och lök i saltat vatten ca 20 min, eller till linserna är mjuka. Häll av spadet i en skål och spara det så länge till ev spädning av smeten som nu ska mixas ihop.

Tillsätt mjöl och mixa till en smet, men det får gärna vara lite småbitar kvar. Vänd ner valfri smaksättning.

Hetta upp olja i en medelvarm stekpanna. Forma små puckar, ca 12 stycken, och stek dem långsamt gyllene på båda sidor.