

Kartöflubollur

5 dl volgt vatn

½ msk þurrger

9 dl hveiti

1 tsk sykur

300 gr stappaðar kartöflur

2 dl hveitklíð

2 tsk salt

½ dl olía.

Egg og vatn til að pensla með

og fræ til að láta ofan á.

Aðferð:

1. Stráið geri og sykri yfir volgt vatn.
2. Leysið gerið upp í vatninu.
3. Sjóðið kartöflur, afhýðið og stappið með gaffli
4. Látið stöppuðu kartöflurnar, hveiti, hveitklíð, salt og olíu saman við og hrærið vel saman með sleif.
5. Látið deigið á borð og hnoðið þar til það er slétt og sprungulaust.
6. Mótið bollur úr deiginu og raðið á pappírsklædda bökunarplötu
7. Látið bollurnar lyfta sér á plötunni ef tími gefst.
8. Pískið saman með gaffli egg og vatn og smyrjið ofan á bollurnar
9. Stráið t.d. sesam- birki- og graskersfræum ofan á þær og bakið í 15 – 20 mínútur við **200°C undir og yfirhiti**