



Latkes är en judisk rätt som påminner om våra raggmunkar, men de friteras istället för att steks.

- 8 stora råa potatisar
- 1 dricksglas vetemjöl
- 2 ägg
- 2 tsk salt

Riv potaisen grovt.

Blanda i mjölet, saltet och äggen så du får en tjock smet.

Friteras i en stekpanna tills de fått en guldbrun färg.

Kan också serveras som ett lite sötare mellanmål. Blanda då i 2 msk socker i smeten och servera dem varma med t.ex hallonsylt eller gräddfil.