

Blodpalt - mor Tuovis recept

1/2 liter	Blod
2 - 3 tsk	Salt
1 dl	Mjök
1 dl	Vatten

ca 1 dl	Extra grovt rågmjöl
	Vetemjöl

För kokning

Vatten och salt (1 msk salt per liter) + en stor kittel med lock.

Blodet blandas med salt, mjök, vatten och vetemjöl.

Blanda i grovt rågmjöl så mycket att det blir en lagom deg. Får inte vara för hård.

Låt degen svälla, medan vattnet kokar upp.

Forma degen till lagom stora palt med en matsked som doppats i det kokande vattnet.

Skeda ner palten i det kokande vattnet.

Koka paltarna livligt, men ej häftigt i en timme med locket på glänt.

Flytta om pallarna i kitteln några gånger så dom inte klistrar ihop. Paltarna dras till varandra, tänk på det.

Serveras med kokvatten och smör.