

## **Blodplättar** (ca 12 port)

*Tillagningstid: ca 1 1/2 tim.*

1 liter blod  
5 dl svagdricka (glutenfritt alternativ - glutenfritt Öl)  
7 dl grovt rågmjöl (glutenfritt alternativ - Sempers grovmix)  
150 g margarin  
1 msk salt  
1/2 tsk vitpeppar (kan uteslutas)  
(1 dl russin)

### **Gör så här:**

*Sil* blodet och blanda det med svagdricka/glutenfritt Öl.

*Tillsätt* mjölet under kraftig vispning.

*Smält* fettet och blanda ner.

*Tillsätt* salt och kryddor.

*Stek* ett prov av smeten i ej för varm stekpanna och smaka av.

*Låt* gärna smeten stå ca 1 timme.

### **Blodplättar:**

*Grädda* smeten i plättlagg eller stekpanna på svag värme.

### **Serveras:**

Till blodplättar och stekt blodpudding: Lingonsylt blandad med finstrimlad vitkål.