

Mammas rognbollesuppe

Kok tørre kjøttbein i noen timer for å få en god kraft/buljong.
Om det er lite kjøtt på beina, kan en evt. legge i litt ekstra kjøtt til koking.
Ta kjøttbeina ut av kasserollen og skjær kjøttet i små biter.

Pisk rogn i en bolle.
Tilsett 1 eller 2 egg ettersom hvor mye rogn du har.
Har du mye rogn, tilsett 1 egg. Lite rogn, tilsett 2 egg.

Ha i litt salt og pepper.

Om du har lite rogn, tilsett litt melk.
Om rognmengden er stor behøves ikke melk.

Legg i ca. 1 neve havregryn og 2 never grov sammalt hvete.
Tilsett så hvetemel til røra er passe tykk.

Ha i kjøttbitene.

Rør.

Lag en prøvebolle i en spiseskje og legg den i krafta.
Holder bollen sammen er røra tykk nok.
Hvis ikke - tilsett mer hvetemel.

Legg bollene i krafta og la alt koke i 30 - 45 minutter.

Ha i poteter og gulrøtter oppskåret i "suppestørrelse".

Når grønnsakene er ferdigkokt, er suppa ferdig. Velbekomme!

Innsendt av Lisa Vangen, Manddalen