

# ATT TILLREDA EN KOLBULLE

## Recept till två kolbullar

2 dl vetemjöl  
3 dl vatten  
½ tsk salt  
2 hg saltat fläsk (går bra med bacon)

Tärna fläsket och stek halva mängden i pannan över öppen eld.  
Blanda ihop vatten, mjöl och salt i en bunke. När fläsket är knaprigt, slå halva smetmängden ovanpå. Stek nu bullen på inte alltför het brasa, ca 3 min, vänd och stek ca 2 min till.

## Tips

Kolbullesmeten kan blandas hemma och hållas över i en tom sirapsflaska eller liknande.  
Fläsket kan förstekas och frysas i portionsbyttor som tinas upp inför tillagningen.  
Beräkna vid förstekning 1 hg ostekt fläsk per kolbulle.  
För att kolbullen ska bli riktigt god och knaprig krävs rejält med flott,  
Om flottmängden vid stekningen är liten, kan med fördel en mycket rejäl smörklick tillsättas.

## Stekning

En ”riktig” kolbullestekare använder **aldrig** stekspade eller annat verktyg för att vända bullen, utan vänder naturligtvis genom ”kastupp-metoden”. För att lyckas med detta måste bullen vara nästan genomstekt. Man ser detta genom att luta pannan och taxera hur mycket smet som ej hunnit gräddas, en liten skvätt smet kan få åka runt. Innan man vänder bullen ser man till att ingen står framför sig. När så kollat, knycker man med pannan tills bullen hoppar lös, varefter bullen skakas fram och en bit upp på stekpannans framkant. Nu kastar man upp kolbullen i luften, skriker tjoho och tar ned den galant i pannan igen. Man får hoppas den snurrat bara ett halvt varv. Återigen en liten varning, då det i kastögonblicket flyger flott och okontrollerade halvfabrikat som kan skada det mesta, så se upp!

## Pannan

Kolbullepannan är tillknycklad 1 mm järnplåt som försetts med ett brunbränt träskafv med lädersnöre i. Pannan kan diskas efter behag men bör torkas och förvaras torrt, då den annars kan rosta, som i sig är helt ofarligt men kan se knepigt ut. Första två till tre kolbullarna kan vara svåra att kastvända i ny panna men när den väl är instekt är det inga problem.