



## Pärgröt

Pärgröt är en gammal lokal specialitet i Hälsingland. Numera har de flesta restauranger i Järvsötrakten börjat ha Pärgröt som specialrätt för middagar.

### Du behöver:

- Potatisar. Det går åt fler än man tror, ta till minst fyra per person.
- En potatispress
- Fläsk
- Mjök
- Vetemjöl
- Salt. Peppar ingår inte i gamla recept men vill man kan man givetvis ta vitpeppar

Koka potatisarna. Finsmakare dividerar om de ska vara skalade eller inte. Den som provat att skala en mängd heta potatisar kan ha egna synpunkter på att de bör skalas före koket.

Stek fläsket

Pressa de nykokta potatisarna med pressen. Man kan fuska också och stöta samman dem till en massa.

Blanda i het mjök till massan blir löst rinnande.

Vispa i mjöl till massan blir som en gröt, dock inte riktigt lika kompakt som potatismos

Kom ihåg att salta, annars blir det lite smaklöst.

Ät pärgröten het med det varma fläsket