

## **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