

Mormors egen julkorv

Detta behövs

2 kg fläsksvål (Fläskfärs)

1 kg fläsktärningar (späcktärningar)

1 kg kall kokt potatis

2 dl kall kokt mjölk (Röd)

1 msk potatismjöl.

1 msk Ingefära

1 msk vitpeppar

5 msk salt

5 m fjälster

Köttet males två gånger genom köttkvarn, tredje gången males potatisen och alla kryddor.

Mjölken arbetas in i smeten.

Efter att smeten arbetats en halvtimme tillsätts späcktärningar och smeten arbetas ytterligare en halvtimme.

Smeten stoppas hårt i raka fjälster och varmrökas omedelbart.

Korven blir som en småländsk timmermanskorv passar både som pålägg eller att steka i medaljonger till julbordet.