

Det finns många recept på prinskorv, här är ett:

1 kg nötkött
1 kg fläskkött
1 kg späck
(men om man inte har nötkött och vill göra det lätt
för sig så kan man ta 3 kg fläskfärs)
1 kg halvkokt skalad potatis
1 ½ l mjölk
88 g salt
1 msk nymald kryddpeppar
1 ½ tsk nymald vitpeppar



- Koka upp mjölken, skumma av och låt svalna.
- Mal allt kött och potatisen 2-3 gånger, det ska blir riktigt finmalt.
- Blanda alla ingredienser och arbeta smeten en timme (enklast i en matberedare / degblandare).
- Stoppa i fårtarm, man får göra/ha ett rätt litet korvhorn för att få på tarmen. Stoppa korven ganska löst och knyt i bägge ändar av tarmen.
- Snurra korvarna och vrid ihop dem tre och tre så de inte snor upp sig. Det är lite svårt att förklara i text, men det syns kanske lite här hur man gör:

[Get Adobe Flash player](#)

- Stek den färsk eller rök den lätt någon timme och värmebehandla sedan.