

Fläskkorv är svensk husmanskost och serveras ofta med rotmos.

Ingredienser

- 1 gul lök
- 100 g späck
- 1 kg mald fläskfärs
- 0,5 msk mald nejlika
- 0,5 msk mald kryddpeppar
- 1 msk mejram
- 1 msk salt
- 2 dl vatten
- ca 5 m svinfjälster

Tillredning

Stek den fint hackade löken och låt den svalna.

Tärna späcket i små tärningar. Blanda lök, späck, färs och kryddor i en bunke. Blanda väl och tillsätt kallt vatten i omgångar. Fyll fjälstret med smeten.

Sjud korvarna i lättsaltat vatten i cirka 10 minuter. Ha eventuellt även några kryddpepparkorn och lagerblad i vattnet.