

- 1,25 kg fläskkött med fett
- 1 dl hönsbuljong
- 1 dl vitt vin
- 1 tsk vitpeppar - grovkrossas
- 2 tsk torkad mejram
- 1 ½ tsk krossad kummin
- 1 dl potatismjöl
- 2 stora vitlöksklyftor
- ca 15 g salt

Mal köttet grovt. Blanda samtliga ingredienser och provstek smeten för att kunna korrigera smaken. Fyll i fjälster och låt korvarna hänga i kyl över natten för att lufttorka. Stek och servera med senapstuvad rotsaker eller surkål.