

- 1 kg fläskkött med fett
- 0,5 dl potatismjöl
- ancho chili efter smak (rökt chilisort)
- 1 tsk korianderfrön
- 1 st kryddnejlika
- 2 tsk mejram
- 0,5 tsk svartpeppar
- 1 krm mald ingefära
- 2 msk paprikapulver
- 2 stora vitlöksklyftor
- 1 dl hönsbuljong
- 1 msk ljus vinäger
- ca 12 g salt

Mal köttet grovt. Mixa samtliga torra ingredienser. Blanda ihop allt och provstek lite smet för att kunna korrigera smaken. Fyll i fjälster och låt korvarna lufttorka, hängandes i kyl över natten. Stek eller grilla.