

# Medister uden mel og mælk

## Receptnummer:

110003

## Råvarer:

| <b>Kg</b>            | <b>%</b>             |                                  | <b>Varenummer</b> |
|----------------------|----------------------|----------------------------------|-------------------|
| 10,000               | 62,50                | Hakket svinekød                  |                   |
| 5,000                | 31,25                | Vand                             |                   |
| <b><u>1,000</u></b>  | <b><u>6,25</u></b>   | <b>Medister uden mel og mælk</b> |                   |
|                      |                      | <b>Krydderiblanding</b>          | <b>8137</b>       |
| <b><u>16,000</u></b> | <b><u>100,00</u></b> | <b>Total</b>                     |                   |

## Arbejdsgang:

Det hakkede svinekød fordeles i lynhakkeren sammen med krydderiblandingen og ½ delen af vandet, og køres sammen. Derefter tilsættes resten af vandet og det hele køres godt ud.

## Stopning:

Farsen stoppes i tarme evt. kaliber 28-32 mm.

## Kogning:

Pølserne koges ved 80°C i 15-20 min.