

Finker med æbler

Receptnummer:

130006

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
4,000	19,51	Svinehjeter	
4,000	19,51	Svinelever	
2,000	9,76	Nyrer	
4,000	19,51	Spæk	
5,000	24,39	Kogende suppe	
0,500	2,44	Æblegranulat	162051
1,000	4,88	Finkeblanding	6123

20,500 **100,00** **Total**

Arbejdsgang:

Den rensede indmad skæres ud og koges ca. 2,5 – 3 timer ved 85-90°C.

Afsmelt spækket i en gryde og si fedtet fra, så kun fedtegreverne bliver tilbage. Tag den kogte indmad op af gryden og hak det. Kog den hakkede masse i 15 min. med Æblegranulaten og den kogende suppe.

Rør Finkeblandingen ud i lidt kold vand og jævn finkerne hermed.