

Sylte

Ingredienser:

1/2 svinehode som skal utgjøre 1 kilo kjøtt og fett
200 gram magert svinekjøtt fra bog
1 1/2 ss salt
1 ts pepper
1/2 ts nellik
1 ts ingefær
2 ts gelatinpulver eller 4-5 ss bindesvor

Veiledning:

Skjær kjøttet løs fra underkjeven.

Løsne kjøttet helt inn til der hvor underkjeven er hengslet og trekk benet ut, hvis du ikke allerede har fått slakteren til å gjøre det.

Skjær kjøttet fra overkjeven, forfra og bak til øyet, og hogg over.

Legg hodet i rennende, kaldt vann (eller bytt vann ofte) 6-8 timer eller natten over.

Legg svinehodet i kasserollen sammen med bogkjøttet og hell på kokende vann.

La det trekke (80 grader) i 2-2 1/2time.

Det kokte hodet skjæres opp mens det er varmt.

Skjær av svoren så hel som mulig.

Småbitene finhakkes og brukes mellom lagene.

Skjær kjøtt og fett i tynne strimler og legg det hver for seg.

Legg et fuktig klede i en bolle med litt høye kanter (ca. 16-18 cm i diameter).

Skjær en runding av svoren og legg i bollen med svoren ned. Kjøtt og flesk legges lagvis i bollen.

Finhakket svor (det binder) og krydderblanding drysses på mellom hvert lag.

Til slutt legges svor på toppen sammen med noen laurbærblad.

Trykk lett sammen.

Kledet legges stramt over svoren og festes med litt kraftige nåler.

Surr så med hyssing, passe fast, i jevnt mønster rundt.

Fjern nålene.

Legg sylten tilbake i kokekraften og la den trekke ved 80 grader (må ikke koke) i ca. 60 min.

Sylten legges umiddelbart i press (1 døgn).

Lett til å begynne med, tyngre etter hvert som den blir avkjølt.