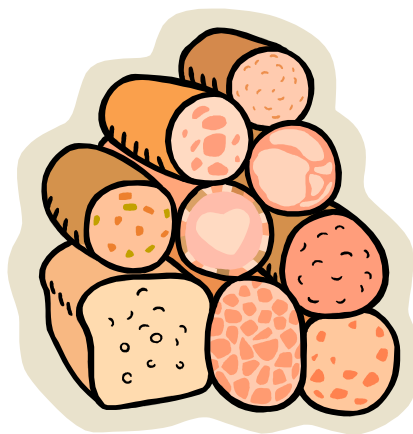


Medisterpølse



1½ kg. Hakket svinekød

1 lille løg

1 tsk. Salt

½ tsk. Allehånde

½ tsk. Stødte nelliker

7 dl. Suppe (Vand + suppeterning)

Svinetarm

Tænd komfuret.

Kød, hakket løg, krydderier og en passende mængde suppe røres til en lind fars.

Sæt pølsehornet på kødhakkeren og træk tarmen på.

Fyld fars i tarmen, men ikke for fast, da farsen udvider sig ved stegning.

Steg pølsen. Brug to pander.