

Sylteflesk



1 kg buklist
4 ss salt
3 liter vann
Hel nellik

Ta ut beina og brusken .
Kok opp vann og salt. Legg i buklisten, skru ned varmen og la den trekk ved 80 grader i ca 1 ½ - 2 timer
Ta opp buklisten, og legg den på ett Brett i ca 10 min. Brett den dobbelt, slik at svorsiden kommer ut. La den ligge under press natten over.
Stikk hele nellik i svoren og legg den i lake ca 4- 5 dager.



Syltelake

3 l. vann
1 dl salt
½ dl sukker
2 ss nellik
4 ingefærkjør
4 laubærblad
1 ss hel pepper

Kokes

Kan oppbevares i svak saltlake (oppbevaringslake)