

# Løgpølse smørbar

## Opskrift nr.:

04-0001

## Råvarer:

Kg		Varenummer
5,000	Brystflæsk u/ben og svær	
5,000	Svinekød 8-10 % fedt	
<b>0,100</b>	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<b>0,100</b>	<b>Kogesalt</b>	<b>2006</b>
<b>0,250</b>	<b>Helalac-pur surhedsreg. Middel</b>	<b>111791</b>
<b>0,100</b>	<b>Løgpølse Fr. Zwiebelmettwurst</b>	<b>6026</b>
<b>0,050</b>	<b>Druesukker dextrose</b>	<b>1020-01</b>
	<b>Nalo Krogtarme 43/30</b>	<b>10117 eller</b>
	<b>FR Løgpølse tarm kal. 54/25</b>	<b>10087</b>
<b>10,600</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Kødet skæres i mindre stykker og blades godt med salt, løgpølse krydderi og dextrose.

Blandingen hakkes gennem 3 mm hulskiven, hvorefter det blandes grundigt med Helalac-pur til det er godt fordelt i farsen.

## Stopning:

Farsen stoppes i Nalo krogtarme kal.43/30 eller Faser Spegepølset. Løgpølse 54/25

## Røgning:

Pølserne modnes ved 20°C i 1 døgn, hvorefter de koldryges i 1-2 døgn ved ca. 18°C.