

Kokt rimmad fläsklägg

3-4 portioner

1-1,4 kg fläsklägg med ben
2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
1 tsk torkad timjan
1 tsk torkad mejram
2 lagerblad
3 hela kryddnejlikor
8 kryddpepparkorn

Hacka löken grovt och skiva vitlöken.

Lägg fläskläggen i en gryta och häll i vatten så att det täcker läggen.

Koka upp och skumma av.

Tillsätt övriga ingredienser och sjud sakta i ca 2,5-3 timmar. Köttet är klart när det lossnar lätt från benet.

Avlägsna svål, ben och fett efter tycke. Skär upp köttet.