

Rullsylta

800 g rimmat sidfläsk
1,5 tsk svartpepparkorn
1,5 tsk kryddpepparkorn
0,5 tsk kryddnejlika
1 tsk salt
0,5 tsk socker
Steksnöre

Kokning

2 tsk salt
8 kryddpepparkorn
1 gul lök
2 lagerblad
1 morot

Mortla svartpeppar, kryddpeppar och kryddnejlika. Blanda i salt och socker.

Putsa fläsket och skär bort svålen. Skär ett snitt i mitten på fläsket, men inte helt igenom. Vik upp fläsksidorna. Om fläsket är tjockt kan två snitt göras.

Banka fläsksidan på en skärbräda så att den blir ca en centimeter tunn.

Strö över kryddor.

Rulla syltan hårt och bind om med ett steksnöre.

Skala och skiva lök samt morot.

Lägg rullsyltan i en kastrull och fyll på med 1,5-2 liter vatten, så att det täcker. Koka upp och skumma.

Lägg lök och morot i kastrullen tillsammans kryddor.

Sjud rullsyltan på svag värme i ca 1-1,5 timmar. Syltan är färdig när termometern visar 72 °C (162 °F).

Lägg rullsyltan i press t.ex i en brödform med en skärbräda över. Bind ett snöre runt.

Rullsyltan skall ligga i press ca ett dygn i kylskåp.