

Riblje dimljene kobasice



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Za kobasice:

- **2.5 kg**tolstolobika
- **2.5 kg**šarana
- **50 g**soli
- **6 g**majorana
- **6 g**muskatnog oraščica
- **6 g**origana
- **70 g**ljute tucane paprike
- **10 g**belog luka u prahu
- **10 g**mlevenog bibera
- **1**plasticna creva za kobasice

Priprema

Ribu detaljno ocistiti, pa je dva puta samleti na mašini za meso. U samlevenu ribu dodati so, majoran, muskatni oraščic, origano, ljutu tucanu papriku, beli luk u prahu, mleveni biber i sve dobro izmešati. Smesu staviti u frižider i ostaviti da odstoji narednih 24 sata. Creva za kobasice napuniti pripremljenom ribljom smesom, pa dimiti pet dana. Tako pripremljene kobasice se koriste kao hladno predjelo.

Savet