

Domace sušene kobasice



težina: **lako**

za: **50** osoba

време припреме: **1440** min

Sastojci

Mesni nadev za 10 kg:

- **10 kg** svinjske plečke, srednje mlevene
- **2 kg** svinjskog buta, krpno mleveno
- **2 kg** mesnih odrezaka, sitno mleveno
- **1 kg** tvrde lene slanine, sitno mlevene
- **300 g** junetine, jako sitno mlevene
- **po potrebi** svinjska creva (debljine po izboru)

Zacini:

- **200 g** soli
- **35 g** belog bibera
- **25 g** slatke mlevene paprike
- **120 g** mlevenog ili sitno iseckanog belog luka
- **1 kašičica** ljute mlevene paprike
- **1/2 kašičice** šecera

Priprema

Prvo se sitno seckani ili mleveni beli luk prelije sa malo mlake vode, zatim procedi kroz gazu ili platnenu pelenu. Potom ga izmešati sa PRECIZNO izmerenim zacinama. Možete sve zajedno izmiksati u blenderu. Izmiksanim zacinama dodati vodu...onu koju ste procedili kroz gazu.

Mešavinu mlevenih mesa pomešati sa zacinama. Mešati ih postepeno, po malo dodavati zacine. Rukom sve lepo

sjediniti, mešati smesu uz pauze.

Izmešanu smesu najbolje je ostaviti da odstoji do sutra. Puniti creva smesom. Potom mogu ici u sušaru.

Savet

Koristite preciznu vagu! Ako želite da kobasice budu za kuvanje ili peenje dovoljno je jednom prodimiti i staviti 250 g soli. A ako ipak želite sušene kobasice stavite 200 g i sušite po vašoj želji.