

Crvena domaca kobasica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** svinjskog mesa
- **90 g** soli
- **25 g** bibera
- **1 glavi** cabelog luka
- **60 g** crvene aleve paprike
- **7 m** tankih svinjskih creva

Priprema

Samleti meso i beli luk na mašini na meso. Dodati začine i dobro izmešati meso. Ostaviti nekoliko sati da se prozmu arome, držati meso na hladnom mestu. Creva držati 10tak minuta u mlakoj vodi da omekšaju. Pomocu sprave za punjenje napuniti kobasice. Kobasice se mogu nadimiti tada su još lepše.

Savet

Koristiti meso od svinjskog buta 3kg, a ostatak meso sa pleke i slanina.