

Domace kobasice (2)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9 kg**svinjskog mlevenog mesa
- **1 kg**juneceg mlevenog mesa
- **200 g**soli
- **100 g**belog luka (meri se u glavicama)
- **50 g**aleve paprike po izboru
- **25 g**mlevenog bibera
- **20 mtankih creva**
- **1,5 l**vode

Priprema

Beli luk sitno iseckati i staviti u 2 litra vode da vri 5 minuta. Skloniti sa jake vatre da odstoje dok se meso i ostali sastojci dobro sjedine. Dodati proceenu vodu od belog luka i ponovo dobro izmešati. U preostali luk ponovo sipati 0,5 l vode da provri i ostaviti ako slučajno zatreba da se doda još vode, mada obicno netreba.

Creva staviti u toplu vodu 5 minuta i iz vode vaditi i navlaciti na punjac koliko god može da stane pa polako puniti uz pomoc nekoga ko vam je drag. Istiskivati polako uz blago zadržavanje kobasica da ne bi bilo vazduha u njima ili da se ne oštete. Kasnije praviti po par dužine po želji.

Po završetku odneti u pušnicu ili neki zasticen prostor da se ocede do sutra, pa onda dimiti. Tri puta svaki drugi dan, pa na mraz i promaju.

Savet

Ako nemate pušnicu kao veina, najbolje je recimo napraviti pljeskavice od 200 g pa staviti u zamrziva. Kada se to proba i prouje da imate uvek e vam kua biti puna. Verujte!!!