

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 m** tankih 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 procenu vodu od belog luka i ponovo dobro izmesati. U preostali luk ponovo sipati 0,5 l vode da provri i ostaviti ako slucajno zatreba da se doda jos vode, mada obicno netreba.

Creva staviti u toplu vodu 5 minuta i iz vode vaditi i navlaciti na punjac koliko god moze 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 duzine po zelji.

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 vešina, najbolje je recimo napraviti pljeskavice od 200 g pa staviti u zamrziva?. Kada se to proba i pročuje da imate uvek ?e vam ku?a biti puna. Verujte!!!