

Kobasica - (domaca i sveža)



težina: **tesko**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** juneceg mlevenog mesa
- **300 g** svinjskog/ovcijeg mlevenog mesa
- **6 cenovabelog** luka
- **3 kašike** aleva paprike-slatke
- tucana ljuta paprika
- crni mleveni biber
- beli mleveni biber
- **1 pakovan** jetankih svinjskih creva
- za punjenje kobasica
- so

Priprema

Mleveno meso (obe vrste) pomešati (mesiti rukom), dodati seckani beli luk, slatku alevu papriku, tucanu-ljutu papriku, crni biber, beli biber, so, pa sve dobro mesiti rukom, oko 30-tak minuta. Prekriti prozirnom folijom, pa ostaviti u frižider 24h.

Sledeceg dana pripremamo creva za punjenje: potopimo jedan veci komad creva u toplu vodu, operemo od soli (pakuju se usoljena), opet nalijemo toplom vodom, pa dodamo malo jabukovog sirceta, da odstoji 15-tak minuta, ocedimo i pristupamo punjenju.

Kako nisam imala masinu za punjenje kobasica, improvizovala sam - isekla sam plasticnu flašicu od vode, skoro do vrha, na otvor flašice sam navukla/nabrала crevo kolko je moglo da stane, i punila mesom.

Sav vazduh koji se prilikom punjenja uvuce u kobasice, slobodno izbušite cackalicom. Kobasice sam, ovako spremljene ostavila još dan i po u frižideru. Potom možete da ih zamrznete, ili pržite!

Savet

Sve zašine sam dodavala po osećaju, jer u receptima za pripremu kobasice u "domaćoj radinosti", su količine mesa velike (10-tak i više kg), pa su tako i količine zašina velike. Ja sam dodavala kao što bi dodala za ljute faširane šnicle, ali i malo više.