

Domaca fina kobasica - Homemade sausages



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g juneceg ribica
- **700** g svinjskog od *šolja*
- **2** glavice crnog luka
- **6-7** cenovabelog luka
- **1** kašicica slatke mlevene papirke
- **2** kašicice mlevenog crnog bibera
- **1,5** kašicice soli
- crevo za kobasice

Priprema

Junece, svinjsko meso, crni i beli luk samletina mašini za mlevenje mesa. Meso prebaciti u ciniju i dodati sve zacine. Mesiti rukom bar 10 minuta da se svi sastojci dobro sjedine. Prekriti prozirnom folijom i u frižider na hlaenje 2-3h, a najbolje ceo dan.

Pripremiti crevo: oprati crevo pod mlakom vodom, pa u ciniju naliti mlaku vodu i kašiku-dve sirceta, da crevo odstoji u tom rastvoru sat vremena.

Na mašinicu montirati nastavak za kobasicu, navuci na nastavak svo crevo, pa kraj uvežati. Meso iz frižidera vratiti u mašinu i puniti kobasicu. Crevo sa kobasicom uvrnuti kad dostigne dužinu koju želimo.

Savet

Ovu kobasicu možete zamrznuti ili sušiti, blagog je ukusa, a u frizžderu može da stoji nekoliko dana.