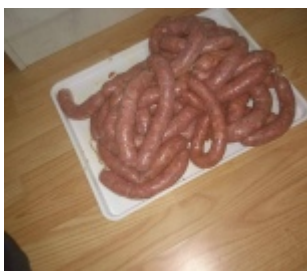


Domace kobasice (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8,5 kg** svinjskog mesa
- **1,5 kg** junetine
- **200 g** soli
- **50 g** galeve paprike
- **50 g** tucane paprike
- **20 g** mlevenog bibera
- **5 g** mlevenog belog luka
- **100 ml** vode

Za punjene:

- **400 g** creva

Priprema

Samleti svinjsko i junce meso i beli luk na mašinu za meso.

U samleveno meso dodati sve suve sastojke i dobro izmešiti.

Ostaviti da odstoji 20 minuta pa dodati 100 ml hladne vode i još jednom premesiti.

Kupljena creva izvaditi iz frižidera i ostaviti na sobnoj temperaturi da bi se mogla razvlaciti.

Na mašini namestiti željeni nastavak za kobasice. Uzetu crevo i navuci na nastavak na kraju ga svezati pa puniti kobasicu.

Možete praviti manje kobasice ili jednu veliku vezati sa koncem.

Savet

U smesu obavezno dodati hladnu vodu nikako toplu. Možete pržiti, dimiti ih ili ti susiti. Po izboru a ukus je savršen.