

Chorizo domace kobasice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog buta
- (krupno mleveno ili sitno seckano)
- **150-200 g** dimljene slanine
- **1 kafena kašika** caso
- **3 kafene kašike** slatka mlevena paprika
- **1/2 kafene kašike** tucane ljute paprike
- **2 supene kašike** suvog crnog vina
- **1 kafena kašika** jabukovo sirce
- **1 kafena kašika** crnog mlevenog bibera
- **1 ravna kafena kašika** istucanog kima
- **1 kafena kašika** svež origano
- **1 kafena kašika** svež timijan (majcina dušica)
- **1 kafena kašika** sveža žalfija
- **7-8** cenabeli luk
- **1/2 kafene kašike** cimeta

Priprema

Sve navedene sastojke pomešamo dan pre punjenja. Zacinske biljeke sitno naseckamo, dimljenu slaninu takoe što sitnije nasecemo, kim istucamo i usitnimo, beli luk propustimo kroz presu za beli luk. Gotovu masu obavezno probamo i po potrebi dosolimo. Prekrijemo folijom i odložimo u frižider.

Ukoliko koristimo prirodna creva predhodno ih operemo u slanoj mlakoj vodi ukoliko koristimo kolagenska potopimo ih na par sekundi u mlaku vodu i spremna su za punjenje.

Ukoliko nemate mašinu za punjenje kobasica za ovako male serije može poslužiti i plasticni špric za šlag bez nastavka. Kod kolagenskog creva netreba preterano nabijati masu jer creva nisu tegljiva kao prirodna pa pod širenje mase pucaju, zaostali vazduh ispod creva ispraznimo uz pomoc igle. Kraj creva možemo vezati u cvor ili možemo kraj vezati kuhinjskim konopcem.

Pre pecenja ili kuvanja crevo treba izbušiti cackalicom na nekoliko mesta.

Savet