

Приправа для острых итальянских колбасок-гриль

Дозировка приправы: 25 г на 1 кг фарша, упаковка рассчитана на 3 кг фарша.

Рекомендованная колбасная оболочка: черева свиная

На 1 кг фарша понадобится:

Постной свинина с лопатки или окорока (содержание жира не более 10%) – 800 г

Шпик без шкурки – 200 г

Поваренная соль – 14 г

Красное вино – 60 мл

- Приготовление фарша

Свинину и шпик без шкурки пропустить через мясорубку с решеткой 5-6 мм. В фарш добавить приправу для острых итальянских колбасок-гриль, соль, красное вино. Перемешать фарш до образования однородной массы.

- Формирование колбасок

Наполнить фаршем натуральную оболочку и сформировать колбаски примерно 15 см длиной. Поместить колбаски на несколько часов в холодильник для охлаждения и маринования