

Приправа для тюрингских колбасок

Дозировка приправы: 10 г на 1 кг фарша, упаковка рассчитана на 4 кг фарша

Рекомендованная колбасная оболочка: черева свиная или баранья

На 1 кг фарша понадобится:

Постная свинина - 750 г

Телятина – 250 г

Поваренная соль – 20 г

Яичный белок – 2 шт

- Приготовление фарша

Охлажденную телятину пропустить через мясорубку с решеткой с ячейкой 3 мм. Получившийся фарш снова пропустить через мясорубку, или блендер. В процессе добавлять немного холодного молока, или воды. Постную охлажденную свинину пропустить через мясорубку с самой большой ячейкой. Добавить в фарш из свинины приправу для тюрингских колбасок и соль, перемешать

В свиной фарш добавить фарш из телятины, два яичных белка и перемешать

- Формирование колбасок

Наполнить фаршем натуральную оболочку, перекручивая оболочку через 15-20 см. Затем колбаски охладить.

- Правила употребления

Перед подачей на стол обжарить удобным способом (гриль, сковорода, духовой шкаф) до румяной корочки.