

## Приправа для томатных колбасок-гриль

Дозировка приправы: 5 г на 1 кг фарша, упаковка рассчитана на 5 кг фарша.

Рекомендованная колбасная оболочка: черева свиная

На 1 кг фарша понадобится:

Постная свинина (содержание жира не более 10%) – 500 г

Свиное сало – 200 г

Помидоры – 100 г

Пшеничные сухарики – 140 г

Вода – 60 мл

Поваренная соль – 15 г

### - Приготовление фарша

Свинину пропустить через мясорубку с решеткой 4,5-5 мм. Свиное сало пропустить через мясорубку с решеткой 8-10 мм. Помидоры измельчить в блендере. Должна получиться масса по консистенции средняя между кетчупом и томатной пастой. В фарш добавить приправу для томатных колбасок-гриль, соль, 100 г сухих пшеничных сухарей, 40 г пшеничных сухарей, замоченных в 60 мл воды, и томатный соус. Перемешать фарш до образования однородной массы.

### - Формирование колбасок

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