



HÁZI KOLBASZ
ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА, ВЕНГЕРСКИЙ СТИЛЬ

1 кг свиной мякоти – задняя нога или шея, если не очень жирная
400 г свиного сала
1 головка чеснока
2 чайные ложки черного свежемолотого перца
3 столовые ложки паприки
2 чайные ложки соли

Мясо, предварительно нарезав на куски, вместе с салом помолоть в фарш. Добавить перец, паприку, соль. Хорошо вымесить руками. Заполнить в кишки. Можно, перед окончательным приготовлением, прокоптить.

Подается в составе блюд, после термической обработки не менее 20 минут.

Как основное блюдо, готовится в сковороде, наполненной кипящей водой, на протяжении 20 минут. В качестве гарнира подходит квашеная капуста, немного обжаренная на подсолнечном масле, с добавлением лука, нарезанного крупными кусками,

Возможно также запекать в духовке или на гриле, 20-30 минут.

Вуаля!

© Ален Панов, 2013