



SAUSISONS DE TOLOUSE
ТУЛУЗСКИЕ КОЛБАСКИ

1 кг свиной мякоти – задняя нога или шея, если не очень жирная
300 г свиного сала
100 г свиной грудинки
1 головка чеснока
2 чайные ложки черного свежемолотого перца
2 чайные ложки тимьяна
2 чайные ложки тертого мускатного ореха
2 чайные ложки соли
2 столовые ложки панировочных сухарей
250 грамм сухого белого вина, лучше сорт Совиньон

Мясо, предварительно нарезав на куски, вместе с салом помолоть в фарш. Добавить перец, тимьян, мускат, соль, давленный чеснок и хлебные крошки. Залить стаканом вина. Хорошо вымесить руками. Заполнить в кишки.

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

Как основное блюдо, готовится в сковороде, наполненной кипящей водой, на протяжении 20 минут.

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

Вуаля!

© Ален Панов, 2013