
Kiełbaski obiadowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2560 razy.

4 kg miesa kurzego

2 kg tlustej wieprzowiny

duzo czosnku

majeranek,

pieprz, sol

1 szklanka bialego wina

6 kwasnych jablek, posiekanych na drobno

dwie garście rodzynek

Mieso zmielic, czosnek posiekac, wszystko wymieszac. Grudke nadzienia wielkosc orzecha usmazyc na patelni, sprobować i doprawic nadzienie zaleznie od smaku. Ja daje dwie glowki czosnku, garść soli, 2-3 łyżki pieprzu.

Nadziewac w cienkie flaki. zakrecac co 15 cm, aby otrzymac krotkie, mieszczace sie w calosci na patelni, kiełbaski.

Mozna smazyc jak jest, zamrozic, lub uwedzic. Wedzic w zimnym stosunkowo dymie, zeby tluszcz nie kapal. Do wedzenia dodawac troche jalowca, dab jest swietny tez.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)