

Приправа для сербских колбасок-гриль «Чевапчичи»

Дозировка приправы: 7 г на 1 кг фарша, упаковка рассчитана на 5 кг фарша.

Рекомендованная колбасная оболочка: черева баранья

На 1 кг фарша понадобится:

Свинина – 500 г

Говядина – 350 г

Баранина – 150 г

Репчатый лук – 40 г

Поваренная соль – 10-12 г

Белок яичный – 1 шт

- Приготовление фарша

Охлажденную свинину, говядину, баранину и лук пропустить через мясорубку с решеткой 6 мм. В фарш добавить приправу для сербских колбасок-гриль «Чевапчичи», соль, яичный белок. Перемешать фарш до образования однородной массы. Накрыть емкость пищевой пленкой и убрать в холодильник на ночь

- Формирование колбасок

Сформировать из фарша смоченными в воде руками колбаски 20-25 мм в диаметре и 5 см в длину. Либо набить натуральную оболочку и сформировать колбаски примерно 10 см длиной.