

KAKUKKFÜVES CITROMOS KOLBÁSZ

ELKÉSZÍTÉS:

A húst, zsírt és fűszereket jól összedolgozzuk, hagyjuk legalább egy órát összeérni az ízeket, majd kolbászbélbe töltjük. Egy éjszakára, hűvös helyen fellógatva hagyjuk szikkadni, majd másnap megsütjük. Grillen, vagy serpenyőben sütve, mustárral, friss kenyérral az igazi.

Jó étvágyat kívánunk!

SKANZEN RECEPTÁR

HOZZÁVALÓK:

1 kg sertéscomb,
darálva *
250 g sertés *
zsírszalonna, darálva
1 kiskanálnyi frissen
őrölt szegfűbors
1 kis csokor friss
kakukkfű (vagy 1
evőkanálnyi szárított,
morzsolt)
20 g só a
citrombefőttből
12 g fokhagyma, zúzva
1 sóban eltett citrom
héja, finomra aprítva

