



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Rákóczi Feri



CSABAI KOLBÁSZ

Ínycsiklandó csabai kolbász, ahogy Rákóczi Feriék szeretik. Klasszikus recept, sok pirospaprikával, a hagyományos ízek kedvelőinek.

HOZZÁVALÓK

2 kg sertéslapocka

2 kg sertésstarja
1 kg nyers szalonna
sertésvékonybél

fokhagyma
só

köménymag
pirospaprika

ALLERGÉNEK

- 1 A lehűtött, vegyes sertéshúst és szalonnát daráljuk 6-8 mm-re, és gyúrjuk össze a fenti fűszerekkel.
- 2 A fűszerekkel bekevert húsmasszát töltjük sertés vékony-, sertés vastag-, marha selyembélbe vagy vízáteresztő műbélbe.
- 3 Ha a kolbász friss, alaposan szurkáljuk meg villával, de vigyázzunk, nehogy szétrepedjenek! Így szépen ki tud folyni belőle a zsír.
- 4 Tegyük a kolbászokat a tepsibe, 3-4 mm vízzel, a tepsit pedig egy maximum 100 fokra melegített sütőbe.
- 5 Sütéskor legyen 180-190 fokos: így 40-45 perc alatt pirosra sül a kolbász.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

