



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Havas Dóra

RÉSZEGES FEHÉR KOLBÁSZOCSKÁK

Kolbász amiben nincs pirospaprika? Viszont meg van bolondítva rozmaringgal, babérlevéllel, körtepálinkával és fehérborral. Ez a pikáns fehér kolbász Havas Dóra tollából, az új ízek kedvelőinek.

HOZZÁVALÓK

1 kg sertéslapocka
50 dkg hasalja vagy
más zsíros rész
1 teáskanál őrölt
fekete bors
1 teáskanál őrölt

szegfűbors
fél teáskanál őrölt
babérlevél
1 teáskanál őrölt,
füstölt paprika
3 evőkanál só

4 gerezd fokhagyma
szétnyomva
2 evőkanál szárított
oregánó
1 evőkanál szárított
lestyán
1 kis ág rozmaring

levelei apróra vágva
1 dl fehér bor Cserszegi
fűszeres vagy
Olaszrizling
0,5 dl pálinka barack,
körte, bármi jó

ALLERGÉNEK

- 1** A húst és a hasalját kis kockákra vágjuk és egy nagy keverőtálba tesszük.
- 2** Az összes fűszert egy késes robotgépbe tesszük és finomra őröljük.
- 3** Rászórjuk a hústra, meglocsoljuk a borral és a pálinkával és alaposan összeforgatjuk. Ha van idő, 3 órát hagyjuk pácolódni a hűtőben, ha nincs, akkor a mélyhűtőben fél óra is elég.
- 4** Húsdarálóval daráljuk le a húst, ha nem volt elég finom a tárcsa, akkor daráljuk le még egyszer. Majd 5-8 percen át alaposan gyúrjuk össze, mielőtt a bélbe betöltenénk.



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



Auchan