



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 sertéslapocka
50 hasalja vagy más
zsíros rész
1 őrölt fekete bors

1 őrölt szegfűbors
fél őrölt babérlevél
1 őrölt, füstölt paprika
3 só
4 fokhagyma

szétnyomva
2 szárított oregánó
1 szárított lestyán
1 rozmaring levelei
apróra vágva
1 fehér bor Czerszegi

fűszeres vagy
Olaszrizling
0,5 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 húsrá, 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