

Ваш рецепт "КОЛБАСКИ ГРИЛЬ"



Берём кусок мяса и срезаем лишний жир, нарезаем на куски для перемалывания. Ставим на мясорубку решетку с отверстиями 18мм., и перемалываем мясо на фарш. Затем добавляем в фарш соль, перцы, фенхель и перемешиваем. Добавляем вино и опять тщательно вымешиваем. Ставим на мясорубку трубку для коллагеновые оболочки (или свиной кишки) и начинаем набивать фаршем формируя перекручиванием колбаски по 25-30см. Коллагеновые оболочки это натуральный продукт(не синтетика) делаются из коровьих и свиных шкур и хрящей. Сделанные колбаски жарим как обычно на решетке финского гриля-барбекю на углях. Колбаски получаются обалденно! Сочные с нежным вкусом фенхеля, ароматом вина и огня!

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Свинина - 1 кг.500гр.

Соль - 1 ст.л.

Перец красный - 1 ч.л.(хлопья).

Перец чёрный - 1 ч.л.(крупного помола).

Фенхель - 1 ч.л.

Вино красное - 200 мл.(Хванчкара)

Коллагеновые оболочки (или свиные кишки).

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli».