

Домашние колбаски

Вам понадобится

Свинина (шея или грудинка)	700 г
Говядина	300 г
Чеснок	3–4 зубчика
Соль	20 г
Черный перец	6 г
Паприка	7-8 г
Вода	100 мл
Натуральная оболочка (кишки)	по вкусу

Приготовление

- 1 Мясо и чеснок пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Смешать с солью, специями и водой, вымесить фарш до плотной, липкой текстуры.
- 2 Установить насадку для колбас и оболочку на мясорубку и пропустить фарш, сформировав колбаски нужной длины.