

Купаты

Вам понадобится

Свинина (шея)	700 г
Говядина	300 г
Чеснок	3 зубчика
Лук	150 г
Соль	20 г
Черный перец	6 г
Хмели-сунели	6 г
Вода	100 мл
Натуральные оболочки	по вкусу

Приготовление

- 1 Мясо, лук и чеснок пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Смешать фарш с солью, специями и водой, хорошо вымесить.
- 2 Установить насадку для колбас и оболочку на мясорубку и пропустить фарш, сформировав купаты нужной длины.
- 3 Купаты можно жарить на сковороде, на гриле или на открытом огне. Предварительное отваривание или бланширование помогает сохранить сочность купатов и предотвратить разрыв оболочки.