



Hozzávalók:

75 dkg marhahús, 25 dkg sertéshús, 15 dkg füstölt szalonna, 4-5 gerezd fokhagyma vagy 2 kiskanál fokhagymakrém, fél mokkáskanál szóda bikarbóna, kb. 1 csapott evőkanál só, fél kiskanál csípős Piros Arany, 1 kiskanál borsikafű (csombor)
a sütéshez:
2 evőkanál olaj vagy zsír

1. A húsokat és a szalonnát kockákra vágjuk, majd a fokhagymával együtt négyszer-öttször ledaráljuk. Ezután egy tálba rakjuk, és a többi hozzávalóval 8-10 perc alatt nagyon alaposan összedolgozzuk. Letakarva hűtőszekrényben érleljük 6-8 órán át.
2. Másnap vizes kézzel ujjnyi kolbászkákat formálunk belőle, majd parázs fölött, megforrósított, olajjal megkent rostélyon többször megforgatva kb. 10 perc alatt megsütjük. Rostély híján a konyhában, teflonserpenyőben is megsüthetjük. Mustárral és puha kenyérral kínáljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 35 perc + érlelés

Egy adag (kenyér nélkül): 516 kcal