



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Domáce bylinkové klobásy na gril

Na bylinkové klobásky na gril budete potrebovať (8 ks):

650 g morčacieho mäsa
350 g bravčového bôčika
15 g soli
3 strúčiky cesnaku
1 čajovú lyžičku mletého korenia 4 farieb
4 vetvičky citrónového tymianu
2 polievkové lyžice pažítky
15 lístkov mäty
6 lístkov šalvie
1 menšiu cibuľu
100 ml bieleho vína

A TAKTO NA TO:

Do čistej misy pridávajúte nakrájané morčacie a bravčové mäso, soľ, korenie, pretlačený cesnak, nadrobno nasekané bylinky, cibuľu, biele víno a dobre premiešajte. Nechajte v chladničke postáť aspoň 4 hodiny, ideálne cez noc.

Mäso pomel'te. Použite nástavec strednej hrúbky mletia. Na nástavec na plnenie klobás natiahnite prepláchnuté črievko. Dbajte na to, aby ste mali vždy navlhčené ruky. Črievko sa tak bude ľahšie naťahovať a neroztrhne sa. Koniec črievka zauzlite.

Zmes pomocou mlynčeka a násadky na výrobu klobás pevne natlačte do črievok. Po každých asi 12 cm vytvorte klobásu zatočením črievka. Hotové klobásy na viacerých miestach poprepichujte ihlou.

Bylinkové klobásy sú určené na okamžitú spotrebu, preto ich tepelne upravte čo najskôr. Ideálne do 24 hodín. Môžete ich aj zamraziť.