



Svinjetina.

Domaće kobasice.

Sastojci: 4 kg svinjskog mesa, 10 g mljevenog papra, 20 g crvene paprike, 10 g ljute crvene paprike, 6 stroka češnjaka, 4 dcl bijelog vina, sol, voda u kojoj se kuhalo svinjsko meso, tanka svinjska crijeva.

Polovica mesa se samelje, a druga polovica nareže na manje kockice. Svi sastojci se dobro umiješaju i zamijese u kompaktnu smjesu. Očišćena tanka crijeva pune se dobivenom smjesom i naprave se oko 15 cm duge kobasice. Kobasice se stave na drveni štap i ostave cijediti najmanje jedan dan. Nakon toga se dime 4 do 5 dana. Poslije dimljenja suše se na zraku desetak dana. Malo se prokuhaju, ohlase i pospreme u tибlicu (isto kao i meso u rasolu) ili se odma jedu.