

## Приправа для колбасок-гриль «Чиполата» по-французски

Дозировка приправы: 4 г на 1 кг фарша, упаковка рассчитана на 6 кг фарша.

Рекомендованная колбасная оболочка: черева баранья

На 1 кг фарша понадобится:

Постная свинина – 500 г

Жирная свиная грудинка – 200 г

Пшеничный сухари – 120 г

Поваренная соль – 12 г

Вода – 180 мл

### - Приготовление фарша

Охлажденную постную говядину пропустить через мясорубку с решеткой 4,5-5 мм. Жирную свиную грудинку пропустить через мясорубку с решеткой 6 мм. Смешать фарши и добавить соль, приправу для колбасок-гриль «Чиполата» по-французски, пшеничные сухарей и перемешать фарш. Повторно пропустить фарш через мясорубку с решеткой 3 мм. Добавить в фарш 180 мл воды и снова перемешать фарш до впитывания всей воды.

### - Формирование колбасок

Наполнить фаршем натуральную оболочку и сформировать колбаски примерно 10 см длиной. Поместить колбаски на несколько часов в холодильник для охлаждения и маринования