Jaskan lihamakkara

Aineet:
750 g kuutioitua naudanlihaa esim. lapaa
750 g kuutioitua sianlihaa esim. lapaa tai etuselkää
500 g kuutioitua silavaa
1 rkl suolaa
3 valkosipulinkynttä
1 rkl paprikajauhetta
1 rkl mustapippurirouhetta
1 dl valkoviiniä tai vettä
1/2 dl valkoviinietikkaa
siansuolia

Valmistus:

1. Marinoi lihat viinissä, etikassa ja mausteissa noin 4 tuntia. Jauha silava lihamyllyllä kahteen kertaan ja marinoidut lihat kertaalleen. Sekoita liha ja silava, mutta älä vaivaa.

2. Kypsennä pala massaa ja tarkista maku. Lisää tarvittaessa mausteita. Täytä suolet makkaramassalla.

3. Leikkaa makkarat halutun kokoisiksi paloiksi ja kypsennä pannulla paistamalla. Kun makkarat ovat saaneet kauniin ruskean pinnan, vähennä lämpöä ja lisää pannulle hieman lihalientä tai viiniä sekä persiljaa ja laakerinlehtiä ja hauduta makkarat kypsiksi kannen alla. Makkarat kypsyvät myös hitaasti paistaen.