



Valkosipulimakkara

Aineet: 5 kg lihaa (3kg nautaa
2 kg rasvatonta sianlihaa)
n. 2 rkl suolaa
1 rkl suolaa
1-2 tl rouhittua valkopippuri
1-2 tl rouhittua mustapippuria
½-1 tl korianteria
runsaasti murskattua valkosipulia
100 g perunajauhoja
n. 1 l vettä

Valmistus: Lihat jauhetaan useaan kertaan ja maustetaan.

Seos saa maustua yli yön ja seuraavana päivänä massaan lisätään perunajauhot ja vesi voimakkaasti vatkatun. Vettä lisätään vähitellen kunnes saadaan sopivan pehmeä massa.

Pehmeiden voi kokeilla parhaiten valmistamalla pienen koemakkaran ennen koko nestemäärän lisäämistä.

Suolet pätkitään halutun mittaisiksi ja niiden toiseen päähän tehdään solmu.

Suolet täytetään löysästi makkaramassalla ja toinenkin pää sidotaan.

Makkaroiden pinnalle hierotaan suolaa ja niitä keitetään noin 50 minuuttia hiljalleen suolavedessä tai luista keitetystä lihaliemestä.