Parizer-kucna izrada



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno j:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **3**jajeta
- **70 g**griza
- **70 ml**ulja
- **1 kašicica**majcine dušice
- **po ukusu**tucane paprike
- **2 cena**belog luka
- **1 ravna kašikica**crvene paprike
- **malo**kari zacina
- **2 kašike**peršunovog lista
- **po ukusu**biber, crveni, zeleni, crni
- **1 kašikica**soli

Priprema

U posudu stavit jaja i zacine (paprike, majcinu dušicu, kari, bibere, beli luk, so) bez peršuna i sve dobro umutiti štapnim mixerom ili u multipraktiku. Dodati na kockice seceno pilece meso, griz, ulje i sve dobro izmešati,dobije se gušca smesa. U to dodati seckani peršunov list i opet sve izmešati. Smesu podeliti na 2 dela (za dve salamice) staviti na plasticnu foliju, oblikovati salamu i više puta umotati. Krajeve zavezati u cvor, višak odrezati makazama i sve to zamotati u alu foliju, uviti krajeve i staviti u šerpu sa hladnom vodom. Kuvati na srednjoj temperaturi od vrenja oko 45 minuta. Izvaditi iz vode, prohladiti i odmotati. Ostaviti u frižider da se skroz ohladi, potom probati ;) Ove salamice možete raditi i sa drugim mesom, sa zacinima koje volite, možete stavljati i masline...

Savet