



Broilerimakkara

Aineet: 1,2 kg broilerin lihaa
(rintaa, koipi-reisipaloja ja/tai broilerisuikaleita)
3 dl kylmää vettä
2 tl suolaa
1/2 tl valkopippuria
1 dl hienonnettua persiljaa
1/2 dl parmesanraastetta

Valmistus: 1. Sian- tai lampaan suolia (saa kalahalleista tai hyvin varustetusta lihakaupasta). Jauha broilerin lihat lihamyllyssä tai monitoimikoneessa (kuutioituna ja pienissä erissä). Sekoita jauhetun broilerin joukkoon suola, mausteet ja kylmä vesi.

2. Anna massan levätä puolisen tuntia. Kypsennä mikrossa tai paista pannulla pieni koepala. Lisää tarvittaessa mausteita.

3. Pursota massa suoleen joko pursotinpussia käyttäen, tai yleiskoneen tai käsikäyttöisen lihamyllyn makkarasuppiloa apuna käyttäen. Kierrä makkaroiksi. Kypsennä joko miedolla lämmöllä paistamalla tai kanaliemessä hauduttamalla 3-4 minuuttia. Voit maustaa makkaran myös jauhetulla pähkinällä (1/2-1 dl) currylla, paprikalla ym. Raakat makkarat säilyvät kylmässä 2-3 päivää. Makkarat voi pakastaa sekä raakoina että kypsennettyinä.