



Joulumakkarat

Aineet: Lampaan tai sian ohutsuolta
400 g naudanpaistia
100 g laihaa porsaanlihaa
100 g silavaa
1 kpl pieni keltasipuli
1/2 dl korintteja
1 rkl voita
1/2 dl konjakkia suolaa mustapippuria
jauhettua korianteria
jauhettua neilikkaa
jauhettua muskottipähkinää
jauhettua maustepippuria

Valmistus: Laita suoli kylmään veteen likoamaan. Kuori ja hienonna sipuli. Hauduta se voissa pehmeäksi. Jauha silava kertaalleen lihamyllyn läpi ja tämän jälkeen muut lihat, jäähtynyt sipuli ja silava uudelleen. Sekoita mausteet ja korintit lihan joukkoon. Paista pannulla pieni koepala ja tarkista maku.

Pursota lihamassa suoleen joko pursotinpussilla, lihamyllyllä, jossa on ns. makkarasuppilo tai sormin. Sido makkarat halutun mittaisiksi pötköiksi.

Säilytä makkaroita jääkaapissa, mutta tarjoa ne mielellään viimeistään seuraavana päivänä. Pistelet makkarat neulalla ja paista ne pannulla voissa.

Kypsennä loppuun 150 asteessa uunissa.

Tarjoa makkaroiden kanssa haudutettua hapankaalia tai haudutettuja lanttukuutioita ja hyvää sinappia.