



Lammasmakkaraa talon tapaan

Aineet: 500 g lampaan jauhelihaa
500 g naudan jauhelihaa
1 1/2 dl valkoviiniä
4 dl potkalientä tai lihalientä
2-3 munankeltuaista
2 tl suolaa
mustapippuria 3-4 kierrosta myllystä
2 valkosipulin kynttä
1 nippu tuoretta persiljaa hienonnettuna
1 tuore rosmariinin oksa
2 1/2 dl keitettyjä ohrasuurimoita
1 puntti ruohosipulia hienonnettuna

Valmistus: Valmista makkaramassa lisäämällä kaikki ainekset hyvin vaivaten jauhelihojen joukkoon.

Pursota joko yleiskonetta käyttäen tai pursotinpussin ja -terän avulla massa puhdistettuihin suoliin.

Voit valmistaa joko braatvurstin tapaisia annosmakkaraita tai jos haluat, ison makkarakiekon.

Kypsennä lammasmakkara joko pikaisesti paistinpannulla tai kaikessa rauhassa keittämällä tai uunissa.

Kiehauta mieto suolavesi (1-2 tl suolaa/ litra vettä) ja kaada se makkaroiden päälle kulhoon. Siirrä makkara keskikuumaan uuniin ja anna hautua noin 10 minuuttia. Jäähdytä omassa liemessään.