



Perusohje makkaralle

Aineet: 1 kg sianlihaa tai 500 g sian-, 400g naudanlihaa ja 100 g ihoa
0,5 dl perunajauhoja
1,5 rkl suolaa
1 tl valkopippuria
0,5 tl inkivääriä
1,5 tl maustepippurirouhetta
0,75 l vettä
5 metriä suolta

Valmistus: Suoli liotetaan 5 min ennen käyttöä. Jauha liha, sekoita jauhettuun lihaan perunajauhot, suola ja mausteet.

Lisää vesi vähän kerrallaan ja sekoita hyvin. Rullaa suoli lihamyllyn suun ympärille, mutta täytä ensin lihamylly, jotta suoleen ei tulisi ilmaa. Älä täytä suolta täyteen, vaan jätä tilaa, sillä täyte turpoaa keitetäessä. Suolen pää suljetaan solmulla.

Makkarat voi pakastaa raakoina tai keittää kypsäksi vedessä, ilman kantta olevassa kattilassa noin 20 minuuttia.

www.superkokki.com