

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΠΥΡΑΣ



Υλικά

6kg	Χοιρινή σπάλα
4kg	Παντσέτα
160g	Αλάτι
60g	Καρ. Bierwurst CL (κωδ. 40065)
120g	Μαρινάτα μπύρας (κωδ. 1000596) Έντερα χοιρινά 28/30 mm

Εκτέλεση

- 1.Κοβούμε την παντσέτα σε μικρά κομμάτια και μαρινάρουμε από την προηγούμενη μέρα.
- 2.Περνάμε από την κρεατομηχανή με δίσκο, 6-8mm, όλη την κρεατόμαζα.
- 3.Καρυκεύουμε με το καρύκευμα και το αλάτι.
- 4.Ζυμώνουμε αρκετά καλά.
- 5.Γεμίζουμε τα έντερα και μορφοποιούμε σε σχήμα πετάλου.
6. Αφήνουμε να στεγνώσουν σε δροσερό και ξηρό περιβάλλον για 24 ώρες.