

Klasične pečenice | Blage roštiljke | Kobasice za peći 24.11.2017

Klasične domaće pečenice od svinjskog srednje grubo mljevenog mesa sa crvenom slatkom dimljenom (može i obična) paprikom i ostalim začinima.

Jednostavna klasik pečenica sa začinima koje ima u svakom domaćinstvu: Klasik roštiljka sa decentno pikantnom aromom dimljene paprike.



Po kilogramu **klasik roštiljka, pečenica**

- 30% plečka svinjska
- 20% carsko meso (krto)
- 40% carsko meso (masno)
- 10% obrazina masna ili zrnati špek
- 1,8 % soli
- 0,1% bijeli mljeveni papar
- 0,1% crni mljeveni papar
- 0,2% mljevena ljuta paprika
- 0,2 % dimljena slatka mljevena paprika
- 0,1% češnjak granula
- 5% ledene mineralne

Priprema klasik roštiljke, pečenice

www.moja-kobasica.com



Mljevenje: Začinjeno svinjsko plećku meso meljemo 2 x na 6-8 mm šajbu

Mješanje: Mljeveno svinjsko meso i mineralnu vodu mješati 15 min u mješalici, ili duplo na ruke

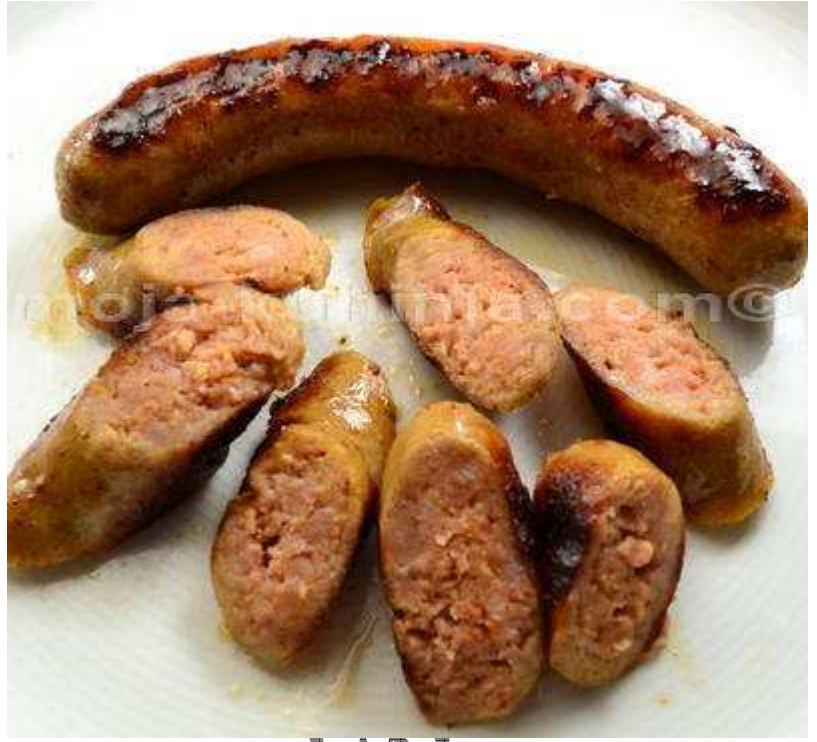
Crevo: Puniti u janjeće crevo original 24/26 ili 26-28 mm

Duljina: 20cm

Pečenje: Na roštilju na ugljenu, tavici na malo ulja/masti

Opaska: Dimljene paprike ima za kupiti kod dobro sortiranih trgovaca začinima. Umjesto dimljene paprike možete uzeti onu običnu. Ovisno o kvaliteti paprike mjeru možete povećati ili smanjiti. Pazite, paprika kad se peče postaje goraka, zato ne pretjerujte.





www.moja-kuhinja.com