

Sýrová klobása

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kg vepřového masa (bůček, plecko)

· 0,5 l mléka

· sůl, pepř, mleté nové koření, provensálské bylinky

· 250 g ementálu nebo taveného sýra v bloku 8 metrů vyčištěných střev

Postup

Maso nakrájíme na kostky a 4 x umeleme na strojku na maso, destička s malými otvory. Přidáme koření a za přidávání mléka uhněteme. Mezitím dochutíme. (Nejlépe je zkusit malou porci opéci na pánvi.) Přidáme sýr nakrájený na kostičky. Lehce plníme do střev, necháme táhnout 5 minut ve vroucí vodě a pak grilujeme.

Poznámka

(30 - 35 klobásek.