

Печёночная колбаса «Домашняя»



500 г говяжьей печени, 500 г свиного сала, 3 зубчика чеснока, 1,5 стакана муки, 0,5 стакана крахмала, 4 яйца, смесь перцев, соль, 2 ст. ложки сметаны.

Печень ошпарить кипятком, снять плёнки и нарезать кусочками.

С куска сала срезать шкурку, разделить его на 2 равные части. Одну из них временно отправить в морозильную камеру, а вторую произвольно нарезать.

Печень и половину сала измельчить в мясорубке.

Оставшийся кусок сала вынуть из морозилки и нарезать мелкими кубиками.

Соединить в большой миске печёночный фарш и нарезанное сало. Посолить и поперчить. Добавить яйца, муку, крахмал, сметану. Вымешать, добавить измельченный чеснок. При необходимости подсолить, поперчить.

Взять 6 обыкновенных пищевых пакетиков.

Половину фарша выложить в пакетик, выгнать из него воздух и завязать на самом конце, оставив место для роста будущей колбасы. Этот кулёк снова положить в пакетик, выгнать воздух, завязать на самом конце. И еще раз. Итог: половина фарша упакована в 3 пакетика. Так же поступить и со второй половиной фарша.

В большую кастрюлю налить воду, опустить пакеты с фаршем, прикрыть крышкой и поставить на медленный огонь. Как только вода закипит, уменьшить огонь и варить колбасу около 2 часов.

Достать пакеты с готовой колбасой. Остудить. Срезать упаковку. Колбасу положить на тарелку и полностью остудить.

Колбаса получается невероятно вкусная — плотная и очень нежная на вкус.

Время приготовления 140 минут