



Tekst i zdjęcie: **KaszANia** - Szef Kuchni (875)

## **Kiełbasa włoska**

szklanka wina białego potrafi poruszyć podniebienie

### **Składniki:**

- wieprzowina , 1 kg
- białe wino, 1 szkl.
- krew wieprzowa, 1 szkl.
- sól spożywcza, 20 g
- pieprz, 20 g
- jelito cienkie, 2 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Mięso przepuścić przez maszynkę. Dolać wino i krew, dodać soli i pieprzu do smaku. Wszystko razem dobrze utrzeć i napełniać masą cienkie jelita wieprzowe wymoczone w serwatce. Kiełbasy obsuszyć, lekko uwędzić w zimnym dymie, posmarować oliwą i przechowywać w kamiennym garnku.

