



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

Metka (kiełbasa pomorska)

Metka (kiełbasa pomorska)

Składniki:

- kapusta pekińska , 3 szt.
- pieńżek maślany, 5 g
- tequila, 5 g
- pochwiak okazały, 5 g
- suszona lawenda, 500 g
- jelito cienkie, 2.5 kg

Sposób przygotowania:

Wieprzowinę i słoninę przepuścić przez maszynkę 2 razy (drugi raz przez bardzo drobną siatkę) i wyrobić dokładnie z przyprawami. Napełnić jelita, przewiązać końce, osuszyć na wietrze (4 godz.) i wędzić w zimnym dymie ok. 3 godz.

