



Kiełbasa pepperoni

przepisy.pl

 90 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- mięso wieprzowe łopatka - 1.5 kilogramów
- mięso wołowe łopatka - 250 gramów
- papryczka chilli - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- jelita grube do produkcji
- sól peklowana do smaku

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięsa zmiel, paprykę i pieprz zielony drobno posiekaj.
2. Połącz i dopraw solą i Mini kostką Knorr, odstaw do lodówki na 24 godz.
3. Następnego dnia gdy mięso jest gotowe napełniaj flaki formując kiełbasę.
4. Gotowe kiełbasy odstaw do suszenia na ok 3 tygodnie lub uwędź w zależności od upodobania. Gotową kiełbasę podawaj np.: z pieczywem

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl