

## Λουκάνικα BBQ

### Υλικά

- 700g πανσέτα χοιρινή
- 200g μοσχάρι λάπα
- 100g λαρδί
- **60g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625)**
- **36g Καρύκευμα Λουκάνικο Χοιρινό (Κωδ. 40058)**
- 10 πράσινες καυτερές πιπεριές
- Μεταλλικά ή ξύλινα σουβλάκια

### Εκτέλεση

1. Περνάμε το χοιρινό και το λαρδί από την κρεατομηχανή σε δίσκο 8mm και το μοσχάρι σε 6mm.
2. Ανακατεύουμε τη Μαρινάτα Smokey BBQ με το Καρύκευμα Λουκάνικο Χοιρινό και μαρινάρουμε τα κρέατα για 6-12 ώρες.
3. Ζυμώνουμε μέχρι να αναμειχθούν ομοιόμορφα τα υλικά και έπειτα γεμίζουμε σε έντερο με το γεμιστικό μας.
4. Αφήνουμε κρεμασμένα να αφυδατωθούν.
5. Περνάμε σε σουβλάκια μεταλλικά ή ξύλινα βάζοντας ενδιάμεσα τις πιπεριές.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε σχαροτήγανο ή σχάρα.

