

## Λουκάνικα με λιαστή τομάτα

### Υλικά

- 800g χοιρινή σπάλα
- 200g λαρδί
- **24g Καρύκευμα για Λουκάνικα Τζουμαγιάς (Κωδ. 37002)**
- **50g Pesto Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- 40g γραβιέρα τριμμένη

### Εκτέλεση

1. Περνάμε το κρέας και το λαρδί απ' την κρεατομηχανή σε δίσκο 6-8mm.
2. Ανακατεύουμε το Pesto Λιαστής Τομάτας με το Καρύκευμα για Λουκάνικο.
3. Τοποθετούμε την κρεατόμαζα στο ζυμωτήρι και προσθέτουμε το μείγμα που μόλις φτιάξαμε.
4. Ζυμώνουμε μέχρι να αναμειχθούν ομοιόμορφα τα υλικά και στη συνέχεια γεμίζουμε πρόβειο έντερο 22-24mm, με το γεμιστικό μας.
5. Αφήνουμε τα λουκάνικα κρεμασμένα για να αφυδατωθούν.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε δυνατή σχάρα ή στο τηγάνι.

