

Λουκάνικο γεμιστό γόνδολα

Υλικά

- 800g χοιρινός κιμάς (σπάλα)
- 200g λαρδί χοιρινό
- **24g Καρύκευμα για Λουκάνικο Τζουμαγιάς (Κωδ. 37002)**
- **200g Γέμιση Λαχανικών (Κωδ. 55012)**
- **1g Πάπρικα Γλυκιά (Κωδ. 13802)**
- 200g κρέμα τυριού
- Έντερο χοιρινό

Εκτέλεση

1. Περνάμε το κρέας και το λαρδί από κρεατομηχανή σε λεπτή σίτα (4mm)
2. Σε μία μπασίνα ανακατεύουμε τον κιμά και προσθέτουμε το Καρύκευμα για λουκάνικο Τζουμαγιάς διαλυμένο σε νερό, την πάπρικα και αναμειγνύουμε καλά.
3. Ξεπλένουμε τα έντερα και τα γεμίζουμε με την κρεατόμαζα. Ετοιμάζουμε λουκάνικα μήκους 8-10cm και τα κρεμάμε σε δροσερό μέρος, χωρίς υγρασία, να στεγνώσουν.
4. Αφού στεγνώσουν (1-2 μέρες) τα σχίζουμε κατά μήκος και τα γεμίζουμε με τη Γέμιση Λαχανικών. Γαρνίρουμε με την κρέμα τυριού χρησιμοποιώντας ένα κορνέ.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15 λεπτά.

