

Καραμανλίδικο λουκάνικο

Υλικά

- 4kg μοσχαρίσιος κιμάς (σπάλα)
- 3kg χοιρινός κιμάς (σπάλα-παντσέτα)
- 3kg πρόβειος κιμάς
- **270g Καρύκευμα Καραμανλίδικο Λουκάνικο (Κωδ. 37004)**
- **10g Γλυκιά Πάπρικα (Κωδ. 46836)** (προαιρετικά)
- 200ml νερό
- χοιρινά έντερα

Εκτέλεση

1. Περνάμε τα κρέατα και το λαρδί από τη λεπτή σίτα (4mm) της κρεατομηχανής.
2. Σε μία μπασίνα ανακατεύουμε τους κιμάδες και προσθέτουμε το Καρύκευμα για Καραμανλίδικο Λουκάνικο και τη Γλυκιά Πάπρικα, τα οποία έχουμε διαλύσει στο νερό.
3. Ξεπλένουμε καλά τα έντερα με νερό και τα γεμίζουμε με την κρεατόμαζα, φτιάχνοντας λουκάνικα περίπου 10-12cm (εναλλακτικά μπορείτε να δώσετε σχήμα μικρού πέταλου).
4. Αφήνουμε τα λουκάνικα σε δροσερό μέρος, χωρίς υγρασία να στεγνώσουν κρεμασμένα.
5. Τοποθετούμε στο δισκάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στα κάρβουνα ή στο τηγάνι.
Ελαφρώς πικάντικο.

