



# ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ



## ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ (Βασική συνταγή)

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑ ΓΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ "CARNE" MB306

### Υλικά για 1kg κρέας

- 1kg μοσχαρίσια σπάλα (προτείνεται 20% περιεκτικότητα σε λίπος)
- **40g Καρύκευμα για μοσχαρίσιο λουκάνικο "Carne"**
- Έντερο φυσικό βρώσιμο της επιλογής σας
- 30-40ml νερό

### Προετοιμασία

1. Περάστε το κρέας από τη μηχανή του κιμά (σίτα 8mm)
2. Καρυκεύστε το κρέας και ζυμώστε καλά, συμπληρώνοντας και το νερό για καλύτερη κατανομή των μπαχαρικών
3. Γεμίστε το έντερο με τον ζυμωμένο κιμά
4. Αφήστε τα λουκάνικα να στεγνώσουν σε σκιερό και δροσερό μέρος

### Μαγειρική αξιοποίηση

1. Ψήστε σε σχάρα, τηγάνι ή φούρνο για λίγα λεπτά, με ιδιαίτερη προσοχή για να μην στεγνώσει
2. Δοκιμάστε το δίπλα σε έναν χειροποίητο ζεστό πουρέ πατάτας με φρέσκο βούτυρο
3. Καλή σας όρεξη!

**Tips:** Ανάλογα με το κομμάτι κρέατος που θα χρησιμοποιήσετε, ίσως χρειαστεί να προσθέσετε επιπλέον λίπος για να έχετε μία τελική περιεκτικότητα 20% στο τελικό σας παρασκεύασμα