

## Рецепт колбасы по-гречески (Луканика)



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: простой
- 🍳 Способ: сырой рецепт
- 📅 Сезон: круглый год
- 🔪 Назначение: горячая закуска

### Ингредиенты

- 500 гр. свинины
- 200 гр. телячьего фарша
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 1 чайная ложка измельченной свежей апельсиновой цедры
- 1/2 чайной ложки молотого кориандра
- 1 чайная ложка измельченных хлопьев красного перца
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 чайной ложки перца
- 1/3 стакана вина рецина
- Свиная оболочка для колбасы

### КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** Добавьте все ингредиенты в миску среднего размера и хорошо перемешайте деревянной ложкой или руками.

**Шаг 2.** Заверните колбасный наполнитель в свиные оболочки, чтобы получились отдельные колбаски.

**Шаг 3.** Если у вас нет свиной оболочки, просто сформируйте из смеси длинноватые котлеты, маленькие сосиски или даже фрикадельки.

Храните в холодильнике до 5 дней.

Готовые колбаски можно подавать в жаренном виде, украсив зеленью.

Приятного аппетита или кали сас орекси!

