

## Szerb kolbász.txt

### Szerb kolbász

Elkészítés: "Ledarálunk 2 kg sertéshúst puhára főtt hagymával, hozzáadunk 1 tojást, 6 dkg rizst, 1 gerezd tört fokhagymát, finomra vágott vöröshagymát, 1 mokkáskanál szódabikarbónát (ettől könnyű lesz), késhegynyi törött borsot, kevés pirospaprikát. Vizes kézzel apró kolbászkákat formálunk, és nem túl forró sütőben sütjük, 15 perc múltán a kolbászkákat felemelve, a húsok alá teszünk 1 cm vékony óriáskifli-karikákat. Mielőtt a kolbászok megpirulnának, a tetejüket vékonyan megkenjük nagyon kevés cukrozott mustárral. Azon frissen, bármilyen salátával tálaljuk. A kifli-karika ne égjen meg, tehát felső lángon süssük. Teljes sütési ideje kb. 25 perc. "