



Még nincs értékelés

Fogyasztói ár690,00 Ft

10kg alapanyaghoz egyenletesen keverjük el és kész is az isteni finom csevapcsicsa, 1 éjszakára állni hagyjuk, utána rudakká gyúrjuk és mehet is a grillez?re, vagy a süt?be...



A csevap eredetét tekintve a balkáni országok (Horvátország, Szerbia, Bosznia) jellegzetes nemzeti étele. Különösképpen a horvátok büszkesége, a jó esetben háromféle húsból készített szivarra emlékeztet? grillspecialitás. Grillszezonban sokszor kerül rácsra a csevapcsicsa egyik variációja. Rokonságát világszerte ismerik, -mint pl. kofta, mics, pljeskavica, csevapcsicsiés fogyasztják. Lelke a többféle jó min?ség? darált hús, a f?szerelés, valamint a lassú t?zön való sütés. A Csevap receptjére teljes mértékben igaz a mondás: „ahány ház, annyi szokás”. Nincs olyan, hogy „az eredeti csevapcsicsa recept”, mert mindenki egy kicsit másképpen készíti.

Hozzávalók 10 kg masszára: 5 kg marha lapocka vagy nyak, 2,5 kg sertés tarja, vagy dagadó, 2,5 kg bárányhús, 1 csomag Csevap f?szerkeverék. Természetesen a bárányhúst lehet helyettesíteni sertéshússal is, s?t az egész lehet sertéshúsból, ez csak ízlés kérdése

A húsok min?sége nagyon fontos! Ne száraz húsokat válasszunk, mint a karaj, vagy comb, hanem igyekezzünk zsírosabbakat keresni. A bárány esetében mindegy, hiszen azt különleges, egyedi íze miatt adjuk a keverékhez. A húsokat kétszer ledaráljuk, közben keverednek. A masszához hozzáadjuk a Csevap f?szerkeveréket, és jól összedolgozzuk. Ha összeállítottuk, minimum 1 éjszakára, de inkább kett?re lefóliázott edényben h?t?be tesszük. A húskeveréket vágódeszkán lapítjuk, széleit késsel vagy spatulával megformáljuk, majd méretre osztjuk. Az így keletkezett darabkákat olajos kézzel henger alakúvá formázzuk, és máris süthetjük. Jó id? esetén szabad t?zön, grillen sütjük, mert ez ad neki egy jellegzetes ízt. A húsrolókat közepesnél er?sebb lángon, gyakran forgatva 4-5 perc alatt megsütjük, akkor jó, ha kívül átsül, de a belseje még szaftos és enyhén rózsaszín. Egész évben is Vámtarifaszám: készíthetünk ilyen finomságot süt?ben, tepsire helyezett rácsra rendezve. Utóbbi esetben 200 fokon, 25-30 perc alatt sütjük meg, sütés el?tt kevés olajat csöpögtetünk a kolbászkákra faszenes grillen sütve, vagy tepsiben, zsiradék nélkül, lassú t?zön sütjük. Néhány jó tanács grillezéshez: Grillezésnél fontos a h?fok, mindig csak parázson grillezzünk, mert a t?z mindent szénné éget.. Egyenletes ropogósra sül a kolbász, ha többször megforgatjuk a grillrácsra. A csevapot hagyományosan vöröshagymával, lilahagymával, vannak területek, ahol ajvárral, vagy sült krumplival tálalják.

Kiszerezés 0,26kg/csomag

Csomagolás aromazáró tasakban

Összetétel Vákumsó,Na-glutaminát,Na-eritorbát,dextróz,tetra-nátrium-pirofoszfát, füstaroma,koriander,fokhagymapor,örölt fehérbors

Min?ségét meg?rzési id? 12 hónap