

SECONDI PIATTI

Salsicce mahileù

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300g di carne (filetto)
160g di grasso di maiale salato
2 spicchi d'aglio
1 uovo
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio burro fuso
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettete la carne e il grasso di maiale salato in un tritacarne. Aggiungete l'aglio tritato finemente, il pepe ed il sale e miscelate bene.

Formate delle piccole salsicce, infarinatetele, disponetele in una padella ben unta, spennellate la parte superiore con l'uovo e mettete tutto in forno.

Servite le salsicce con delle patate bollite o fritte.