

Possumakkaraa Sirkka-Liisa Anttilan tapaan

1	kg	vähärasvaista sianlihaa
300	g	silavaa
2	kpl	sipulia
3	kpl	valkosipulin kynttä
1	rkl	voita
3	rkl	mustapippurirouhetta
		suolaa
		sian ohutsuolia

Kuori sipulit ja hienonna ne. Hauduta sipulia voissa ja jäähdytä. Jauha silava kertaalleen ja sen jälkeen sipuli, silava ja sianliha. Sekoita joukkoon suolaa ja pippuria ja anna jäähtyä jääkaapissa. Pursota possunsuoleen, sido pötköiksi ja pistele haarukalla. Makkarat voi joko grillata raakoina tai sitten kypsentää suolalla maustetussa vedessä n. 10 minuuttia hauduttaen. Makkarat voi sen jälkeen paistaa pannulla voissa.

