

Tuomo Heikkilän karitsamakkaraa

1	kg	karitsaa
200	g	silavaa
2	kpl	sipulia
3	kpl	valkosipulin kynttä
1	rkl	voita
3	rkl	mustapippurirouhetta
1	rkl	rosmariinia
2	kpl	laakerinlehteä
2	dl	valkoviiniä
		suolaa
		lampaan ohutsuolia

Kuori sipulit ja hienonna ne. Hauduta sipulia voissa ja lisää joukkoon mausteet ja viini. Keitä kunnes kaikki neste on haihtunut pois. Jäähdytä. Jauha silava kertaalleen ja sen jälkeen sipuli-mausteseos, silava ja karitsanliha. Sekoita joukkoon suolaa ja anna jäähtyä jääkaapissa. Pursota suoleen ja leikkaa makkaroiksi. Paista makkarat pannulla.

