



Вкуснейшие кипрские колбаски из мясного фарша! Очень здорово их готовить на гриле, на шампурах или на обычной сковороде. Я приготовила на сковороде-гриль из баранины, но можно сделать и из свинины.

### **Ингредиенты:**

- мясной фарш - 1 кг
- репчатый лук - 2-3 шт.
- соль - по вкусу
- перец - по вкусу
- специи (зира, корица, паприка) - по желанию
- петрушка - пучок
- мята, базилик

*кроме того:*

- баранья пленка (жир с внутренних органов) - сальник

### **Приготовление:**

Пленку баранью можно купить на рынке, выбирать нужно тонкую, с молодого барашка. Понадобится 500-600 г сальника. Пока будет готовиться фарш, пленку нужно промыть и замочить в воде, добавив 2-3 ст.л. уксуса.

Для приготовления фарша лук мелко нарезать.



Зелень измельчить.



Смешать специи (крупно помолотые перцев, зиру, кориандр) - измельчить в ступке с солью, или



Приготовить фарш.



Добавить специи в фарш.



Затем зелень



Базисную пленку промыть, обсушить.



Смешать фарш с зеленью. Добавить специи. Разделить на небольшие порции (размером как «кобаса») фарша примерно



Сформировать лепешки, оставляя запасы по краям. Завернуть сначала короткие края,



Прижать



Плотно прижать края, оставив в центре фартовый слой, иначе она плохо прожарится.



Обжарить шефталы на разогретой сковороде, или нанизав на шампуры.



Блюдо можно подавать горячим или холодным. На кедровых шишках подавать в качестве закуски. Не подавать



Продолжение следует