

רכיבים:

800 גרם צוואר בקר

800 גרם שוק טלה

800 גרם כתף חזיר

300 גרם שומן בקר

300 גרם שומן טלה

כוס וחצי ציר בקר (אפשר גם מאבקה)

3 ראשי שום כתוש

1 כף פלפל לבן

2 כפות גדושות

מלח

4 ענפי טימין

מעיים בקוטר 30 מ

אופן ההכנה:

1. טוחנים את הבשר והשומן.

2. מערבבים היטב את ציר הבקר עם המלח, הטימין, הפלפל הלבן וראשי השום.

3. יוצקים את הציר המתובל על הבשר ומערבבים היטב. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך לילה שלם.

4. שוטפים היטב את המעיים במים זורמים, וממלאים אותם בבשר בעזרת מכשיר מילוי מיוחד, או בעזרת צינורית.

5. ממלאים במקטעים באורך של כ-7 ס"מ ומגלגלים את הקצה. חוזרים על הפעולה עד מילוי סופי של כל המעיים.