

Μπουμπάρι

Written by Foodbites



Μπουμπάρι - Χριστουγεννιάτικος μεζές για καλό κρασί

Από τον Σεφ Τάσο Αλεξίου

Υλικά

- 1 Συκωταριά χοιρινή
- 2 Κιλά πράσα
- 2 ποτήρια του κρασιού ρύζι γλασέ
- 60 g αλάτι
- 60 g πιπέρι
- 60 g μπαχάρι
- Έντερο χοιρινό

Εκτέλεση

1. Πλένουμε πολύ καλά την συκωταριά στην συνέχεια την ζεματάμε και την κόβουμε σε πολύ μικρό καρέ.
2. Πλένουμε τα πράσα και τα κόβουμε και αυτά σε μικρό καρέ.
3. Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί, και στην συνέχεια γεμίζουμε το έντερο.
4. Πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο, ψήνουμε στους 180 για μία ώρα περίπου.