

Domowa kiełbacha Tetali



TETALICHA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jelita	do mięsa
wieprzowina	7,5 kg
jajko	1-2 sztuki
pierś z indyka	3 kg
sól	15 gram na kilo miesa
pieprz	15 dag
czosnek	3/4 szklanki żabków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis
dostałam od
swata swojego
i przyznam, że
jest kielbaska
świetna, nie
tłusta.
Jeżeli chodzi o
sól: chodzi o
to, że na
każdy dodany
kilogram
mięsa
przypada 15
gram soli. to
taki
przelicznik.
Przygotowane,
opłukane
mięso mielimy
w maszynce (mam
nadzieję, że do
robie się
elektrycznej ;)
). Dodajemy
do zmielonego
mięsa
odpowiedni, a
ilość soli i
ostawiamy na
dobę. W
dalszej
kolejności,
czyli
następnego
dnia
dodajemy
obrany i
posiekany
czosnek, jajko
i pieprz.
Dokładnie
mieszamy.
Kupione jelita
i tak
oczyszczamy,
następnie
wypełniamy je
naszym
mięsem.
Średnio nasz
kielbasa
powinna mieć
około 30-40
cm i
zaczynamy
drugą, ja po
prostu moją
kielbase
rękręcam tak
że powstają
takie pęta.
wędzimy
około 3-4 h. w
rozgrzanej
wędzarni.
Ostatnim
elementem
jest sażenie
kielbasy.

Pamiętajmy
aby jelita nie
były grube,
nie kupujemy
takich.

Do wędzenia
stosujemy
drewno:
drzew
liściastych
tłącego się,
bez kory,
najczęściej:
olcha- to
najczęściej
bukowego,
z grabu,
dębu,
śliwy,
jabłoni,
gruszy
klonu.