

## Domowa kiełbasa



### MIRA85



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mięso wieprzowe</b>	7 kg
<b>mięso wołowe bez kości</b>	3 kg
<b>Sól peklowa drobnoziarnista Prymat</b>	75 gram
<b>sól</b>	75 gram
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	4 łyżeczki
<b>czosnek</b>	8 główek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso zmielić przez maszynkę o średnich oczkach.
- KROK 2 Czosnek obrać, przecisnąć przez wyciskarkę do czosnku. Dodać do mięsa. Następnie wsypać: sól, pieprz i wymieszać na jednolitą masę.
- KROK 3 Miskę z mięsem postawić w zimne miejsce na 12 godzin( najlepiej na noc).
- KROK 4 Następnego dnia przy pomocy specjalnej nakładki do maszynki do mięsa, napętniać czyste jelita i zawiązywać sznurkiem.
- KROK 5 Przygotowaną kiełbasę należy uwędzić w wędzarni ok. 2 godziny. Po wędzeniu, parzyć we wrzącej wodzie ok. 5 minut.