

Kiełbasa wieprzowa wędzona



DOMOWASPIZARNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na kiełbasę:

Łopatka wieprzowa	750 gramów
Boczek wieprzowy	250 gramów
Sól pekłowa droбноziarnista Prymat	20 gramów
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
czosnek	3 ząbki
skruszacz do kiełbas	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jak zrobić domową kiełbasę wędzoną?

1. Odmierz potrzebną ilość jelit (na 1 kg farszy - około 1,2 mb jelit). Jelita, które Ci zostaną, włóż do słoika i dodaj soli.
2. Jelita mocz przez około 3 godziny.
3. Mięso pokrój w grubszą kostkę. Oddziel mięso chudsze od tłustego.
4. Dodaj sól pekłową.
5. Wszystko dokładnie wymieszaj i włóż do lodówki na kilkanaście godzin.
6. Chude mięso, zmiel na sicie o grubości 10 mm, tłuste mięso zmiel na sicie o grubości 4 mm.
7. Dodaj pieprz czarny.
8. Dodaj czosnek.
9. Dodaj skruszacz*.
10. Wszystko dokładnie wymieszaj, konsystencja ma być kleista (w razie potrzeby dodaj wody). Całość włóż do lodówki na kilka godzin.
11. Gotowy farsz nabij w jelito. Tak przygotowaną kiełbasę możesz już na tym etapie sparzyć lub uwędzić.

WĘDZENIE:

1. Kiełbasę osusz w najmniejszej ilości dymu, do uzyskania temperatury 32 stopnie w rdzeniu.
2. Wędź w dymie w temperaturze 60 stopni przez około 2 godziny, do uzyskania 50 stopni w rdzeniu.
3. Podpiekaj kiełbasę w temperaturze 90 stopni do uzyskania 72 stopni w rdzeniu.

* skruszacz użyj wg instrukcji zawartej na opakowaniu.

