

Kiełbasa krakowska



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiepszowiny od szynki	4 kg
chudej	1 kg
soli	10 dag
saletry	1 dag
pieprzu	1 dag
Ziele angielskie mielone Prymat	7 dag
Majeranek suszony Prymat	5 dag
zębki czosnku	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połowę wołowiny przepuścić w maszynce z drobnym sitkiem. Resztę mięsa pokroić w kostkę. Wyrobić z solą, saletrą, czosnkiem i przyprawami. Odstawić na dzień w chłodne miejsce. Napełnić jelita. Formować kiełbasy długości 40 cm. Pozostawić do suszenia na 4 dni. Następnie wędzić 3 dni nad zimnym dymem.

Smacznego!!!