

Kiełbasa wiejska wędzona



WIEJSKA-CHATKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowina	5 kilogramów
wołowina	1 kilogram
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
cukier	10 gramów
Pieprz czarny mielony Prymat	6 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielimy w maszynce z dużymi oczkami. Wkładamy wszystko do czystej miski i dodajemy przyprawy - sól, pieprz, cukier i czosnek przeciśnięty przez praskę. Następnie wyrabiamy mięso ręcznie do czasu, aż ładnie zacznie odchodzić od palców. Tak wymieszaną masę odstawiamy na 12 godzin w chłodne miejsce.
- KROK 2 Następnie przygotowujemy nadziewarkę lub maszynkę wyposażoną w końcówkę masarską. Płuczemy jelita i naciągamy na końcówkę masarską (jak największą ilość) i zawiązujemy koniec.
- KROK 3 Przygotowane wcześniej mięso za pomocą nadziewarki lub maszynki nabijamy w jelita.
- KROK 4 Gotowe kiełbasy wieszamy na kije i wędzimy ok. 4-4,5 godziny. Pod koniec wędzenia (ok. 1,5 godz. przed końcem) podwędzamy dymem jałowcowym.