

Domowa kielbasa



MIRA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	7 kg
mięso wołowe bez kości	3 kg
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	75 gram
sól	75 gram
Pieprz czarny mielony Prymat	4 łyżeczki
czosnek	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, napęniać czyste jelita i zawiązywać sznurkiem.
- KROK 5 Przygotowaną kielbasę należy uwędzić w wędzarni ok. 2 godziny. Po wędzeniu, parzyć we wrzącej wodzie ok. 5 minut.