Kiełbasa domowa wędzona

JOLCIA_90

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona wieprzowina	2,2 kg
mięso mielone indycze	500 g
czosnek	1,5 główki
jelita naralne	
woda zimna	0,5 szklanki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
kminek	2 łyzeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mięso połączyć z wodą. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy. Wymieszać.

KROK 2 Przygotować maszynkę do mielenia z lejkiem do kiełbasy.

KROK 3 Jelita namoczyć w wodzie. Namoknięte, rozszerzyć, nałożyć na lejek i napełniać mięsem.

KROK 4 Tak przygotowaną kiełbasę, przekładamy do rozgrzanej wcześniej wędzarni.

KROK 5 Wędzić około 2,5 godziny, co jakiś czas obracając kiełbaski. Wyrób będzie gotowy, gdy kiełbasa nabierze ładnego koloru (od ciemnego brązu po czerń), a skórka będzie się marszczyć.