

Kiełbasa jałowcowa - podsuszana



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

młoda wołowinka	1 kg
słonina (mogą być okrawki)	25 dag
niejodowana sól kuchenna	50 g
saletra	5 g
cukier	8 g
czarny pieprz	5 g
wieprzowina	1 (chuda)
wieprzowina	1 (tłusta, nieścięgniasta)
Owoc jałowca cały Prymat	5 lub więcej g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoninę i mięso kroimy w drobną kosteczkę, usuwając błony.

Sól kuchenną przesiewamy, pieprz mielimy.

Sól, pieprz i saletrę dodajemy do masy mięsno-słoninowej, mieszamy i razem wyrabiamy.

Wyrobione rozkładamy w cienkiej uklepanej warstwie w chłodnym pomieszczeniu i pozostawiamy na całą dobę.

Suszone owoce jałowca zalewamy letnią wodą (10-cio krotna objętość owoców) i pozostawiamy w wodzie również przez dobę.

Po upływie doby - jałowiec odcedzamy z pozostałej nie wchłoniętej wody i rozcieramy na miazgę dodając pod koniec do utartej miazgi pozostałą odcedzoną wodę oraz cukier, mieszamy i dodajemy do masy mięsnej.

Masę mięsną wyrabiamy tak długo, aż stanie się kleista.

Wyrobioną masę napełniamy ściśle kiełbasnice i poprzez nakłuwanie ich usuwamy zgromadzone w kiełbasach powietrze.

Kiełbaski układamy kółkiem tak, by powstał kształt wianków.

Pozostawiamy kiełbaski w osłonkach w temperaturze ok. 15 stopni C jeszcze przez 3 - 3,5 godziny a potem pieczemy lub wędzimy.

A pieczemy w bardzo gorącym i gęstym dymie przez około 0,5 - 3/4 godziny w temp. około 85 stopni C, aż do osiągnięcia brązowej barwy kiełbasy.

Następnie studzimy w chłodnym i przewiewnym miejscu.

Kiełbasę taką możemy również wędzić w zimnym dymie jałowcowym w ciągu 2 - 3 dni.

Również możemy ją wędzić w gorącym dymie przez 1,5 - 2 godzin.

Jeśli nasze kiełbaski po uwędzeniu lub upieczeniu ważą za dużo, tzn. gdy ich waga przekracza 3/4 początkowej wagi (tzn. masy surowej) to podsuszamy je w chłodnym i przewiewnym miejscu.

A ew. nalot ściera z niej czystą ściereczką.

