

Kiełbasa chłopska (przepis własny)

Autor: **wmk**

Przepisów: 5 Ocena: 100



3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- 2,5 kg. boczku surowego
- 0,5 kg golonki wieprzowej
- 2 kg mięsa z szynki
- Przyprawy: sól morską 10 g, peklosól 10 g, pieprz naturalny 2 g,
- Czosnek 5 g, cukier 1 g, majeranek 3 g, jałowiec 1,5 g, gorczyca mielona 2 g

Sposób przygotowania:

- 1 Przyprawy są podane na 1 kg. farszu.

Jałowiec i gorczyca mielona lub miażdżona w moździerzu.

Szynkę mielimy na szarpaku lub kroimy w kostkę 1 cm x 1 cm.

Boczek mielimy na sitku 8 mm, a golonkę na sitku 3 mm.

Do zmielonego mięska dodajemy sól morską i peklosól, czosnek, który rozdrabniamy blenderem w 100 ml zimnej wody. Wszystko dobrze mieszamy.

Następnie peklujemy na sucho przez okres 2 dni trzymając pojemnik w lodówce.

- 2 Po 2 dniach dodajemy resztę przypraw, dobrze mieszamy, jeżeli jest potrzeba dolewamy zimnej wody (ok. 100 ml.)
Pozostawiamy w lodówce na ok. 2 godzin, aby się przyprawy przegryzły.

- 3 Po tym czasie jeszcze raz dobrze mieszamy i nabijamy w jelita wieprzowe kaliber 28/30 mm.
Osadzamy na ok. 2-4 godzin.
Następnie osuszamy w wędzarni ok. 30 min. w temperaturze 40 stopni.

Wędzimy do koloru jaki odpowiada w temperaturze 45-55 °C.

- 4 Parzymy w temperaturze wody 75 °C przez okres 25 - 30 min.
Wieszamy na kijach do osuszenia i wystudzenia.
Kiełbasa jest po tym czasie gotowa do konsumpcji. Smacznego....

Twoje notatki do przepisu: