

Kiełbasa kanapkowa gruba, parzona według Marioli - NIE WĘDZONA.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26208**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mięso I klasy (chude z łopatki szynki) - 50 dag
- Mięso II klasy (z łopatki) - 60 dag
- osłonka białkowa karmelowa 65 mm - 0,5 m
- peklosól - 15 g/kg
- pieprz biały mielony - 8 g/kg
- pieprz ziołowy 1 g/kg
- sól wędzona 10 g/kg
- czosnek granulowany 6 g/kg

Sposób przygotowania:

1 Przyprawy:

peklosól - 15 g/kg
pieprz biały mielony - 8 g/kg
pieprz ziołowy 1 g/kg
sól wędzona 10 g/kg
czosnek granulowany 6 g/kg

Wszystkie przyprawy mieszamy ze sobą.

2 Rozdrabnianie:

Mięso I klasy (chude z łopatki szynki) - przepuszczamy przez szarpak
Mięso II klasy (z łopatki) - przepuszczamy przez sitko 8 mm

3 Wykonanie:

Z wcześniej przygotowanych mięs wyrabiamy farsz, stopniowo dodając wszystkie przyprawy. Farsz wyrabiamy około 30 minut do osiągnięcia odpowiedniej kleistości, w razie potrzeby możemy dodać zimnej wody. Wyrobiony farsz wstawiamy do lodówki na 48 godzin.

4 Po 48 godzinach wyrabiamy jeszcze kilka minut i napełniamy farszem cylinder nadziewarki. W międzyczasie moczymy w ciepłej, osolonej wodzie osłonkę białkową.

- 5 Nadziewamy ściśle osłonki farszem, końce ściśle zawiązujemy przędzą. Osadzamy przez 2 godziny.
- 6 Gotowy, ściśle zawiązany z obu stron baton kiełbasy.
- 7 Parzymy w temperaturze 75 stopni Celsjusza, około 70 minut, aż osiągniemy wewnątrz batonu temp. 69 stopni. Po sparzeniu baton kiełbasy chłodzimy zimną wodą przez około 5-10 minut i umieszczamy w lodówce na minimum kilka godzin.
- 8 Gotowa kiełbasa kanapkowa.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: