

Kiełbasa wiejska, pradziada.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1227** Ocena: **14376**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Surowiec:
- Mięso wieprzowe od szynki lub łopatki chude 0,5 kg
- podgardle oskórowane chudsze 25 dag
- Mięso z wieprzowych golonek 25 dag
- Przyprawy:
- Sól warzona 18 g/kg
- Pieprz 2 g/kg
- Czosnek 3 g/kg
- Cukier 1 g/kg
- Majeranek 3 g/kg
- Gałka muszkatołowa 1 g/kg

Sposób przygotowania:

1 Rozdrabnianie:

Mięso wieprzowe od szynki lub łopatki chude i podgardle przepuszczamy przez sito 8 mm. Mięso z golonki przepuszczamy dwukrotnie przez sito 3 mm, do zmielonego mięsa dodajemy 50 ml lodowatej wody, sól, cukier, czosnek, gałkę muszkatołową i dodatkowo jeszcze rozdrabniamy je blenderem na papkę.

2 Wykonanie:

Rozdrobnione mięso z golonki razem z przyprawami mieszamy ze zmielonym mięsem z szynki i podgardlem. Dodajemy pozostałe przyprawy majeranek i pieprz. Całość dokładnie wyrabiamy do dokładnego połączenia się wszystkich składników. Wyrobinony farsz odstawiamy na kilka godzin do lodówki. Farszem napełniamy słoiczki, gotowaną, zimną wodą zalewamy farsz tak żeby był przykryty wodą. Słoiczki pasteryzujemy 60 minut w 80 stopniach Celsjusza. Ostudzone wstawiamy do lodówki.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: