

Kiełbasa wiejska wędzona

Autor: **drNowak**Przepisów: **200** Ocena: **1407**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Łopatka wieprzowa ok. 0,8-1 kg
- Słonina wieprzowa ok. 200 g
- Przyprawy: Sól pekłowa 20g /kg farszu, Pieprz czarny (2 łyżeczki), Czosnek (2 ząbki), Majeranek (2-4 garście), Jałowiec mielony
- Dodatki: Woda ok. 200ml, Jelita wieprzowe ok. 1,8 -2 m/kg farszu (zależy jakiej długości chcemy zrobić kiełbasę).

Sposób przygotowania:

1. Łopatkę zmielić na średnich oczkach (4,5mm).
2. Do łopatki dodać pekłosól i 1 łyżeczkę pieprzu czarnego.
3. Wymieszać i odstawić do lodówki na 12h (peklowanie).
2. 4. Słoninę zmielić na małych oczkach (3mm) na pastę, część można na większych wtedy na przekroju będą widoczne skwarki.
5. Jelita namoczyć w letniej wodzie (ok. 0,5h).
6. Dodać przyprawy i wodę oraz słoninę.
7. Mieszać ok. 10 min., nadziewać jelita i następnie je ponakłuwać.
8. Osadzać przez noc w temperaturze pokojowej.
3. Wędzenie:
1. Do wygrzanej (ok. 60 st. C) i osuszonej wędzarni włożyć kiełbasy.
2. Osuszyć je ok. 1 godziny.
3. Wędzić ok. 4 h w temp. 60 st. C lub do 6h w temp. 40 st. C. drewnem liściastym a pod koniec jałowcem.
4. Parzenie:
1. Nagrząć wodę by była ciepła (50-60 st. C) i wkładać kiełbasy.
2. Jak woda osiągnie 75 st. C rozpocząć parzenie ok. 20 min.
3. Przełożyć do miski z zimną wodą aby ostygły. Potem przełożyć na sitko do ocieknięcia.

Twoje notatki do przepisu: