

# Kiełbasa wiejska wędzona



Autor: **drNowak**

Przepisów: **200** Ocena: **1413**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Łopatką wieprzową ok. 0,8-1 kg
- Słonina wieprzowa ok. 200 g
- Przyprawy: Sól peklowa 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 łopatkę dodać peklosól i 1 łyżeczkę pieprzu czarnego.  
3. Wymieszać i odstawić do lodówki na 12h (peklowanie).
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: