

Kiełbasa żywiecka, domowego wyrobu.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26219**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Surowiec:
- łopatka - 1,2 kg
- boczek - 1,2 kg
- Przyprawy:
- peklosól 44 g
- cukier 5 g
- pieprz 7 g
- czosnek 10 g

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie odważone przyprawy mieszamy.
- 2 Rozdrabnianie:

Łopatkę wieprzową rozdrabniamy przez szarpak, boczek przez sitko 10 mm.
- 3 Zmielone mięsa wyrabiamy stopniowo dodając przyprawy. Wyrabiamy do momentu odpowiedniej kleistości farszu. Wyroby farsz wkładamy do pojemnika i wstawiamy do lodówki na 48 godzin.
- 4 Po tym czasie ponownie wyrabiamy chwilę i napełniamy ściśło osłonki białkowe.
- 5 Związujemy koniec napełnionych batonów, wieszamy do osuszenia na 12 godzin.
- 6 Po osuszeniu wędzimy 2 godziny na zrębkach olcha/buk w temperaturze 50-60 stopni Celsjusza, podpiekamy w temperaturze 80-90 stopni Celsjusza do osiągnięcia wewnątrz batonu temperatury 68 stopni Celsjusza.
- 7 Po uwędzeniu wieszamy na kiju i studzimy. Podsuszamy 2-3 dni w pokojowej temperaturze.
- 8 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: