

Kielbasa Swojska

Składniki:

8 kg mięsa (szynka, karczek, łopatka) 1 kg boczku lub słoniny
1 kg wołowiny
0,18kg peklosoli, 3 łyżeczki pieprzu mielonego
2 łyżeczki papryki słodkiej
2 łyżeczki papryki ostrej
6 łyżeczek majeranku
2 łyżeczki cukru
3-4 ząbki czosnku
0,5 litry zimnej wody
jelito wieprzowe cienkie kaliber 26-28

Wykonanie:

Najpierw mięso kroimy na małe kawałki i pozbywamy się błon ścięgien. Mięso mielimy na maszynce z sitkiem o oczkach 8mm. Dodajemy 0,5 litra wody z rozrobioną peklosolą, wyciskamy czosnek oraz dodajemy wszystkie przyprawy, i dokładnie wszystko wyrabiamy przez min 30min. Odkładamy mięso na min 2 godziny i znowu musimy wszystko przemieszać.

Następnie napełniamy jelita i nakładamy je na kije i suszymy na powietrzu przez około 2 godz. Tak przygotowaną kielbasę wkładamy do nagrzanej wędzarni i wędzimy w temperaturze 70°C drewnem lub trocinami z drzew owocowych lub drzew twardych buk, dąb. Wędzimy tak długo aż kolor naszej kielbaski jest dla nas odpowiedni. Czas może być tu różny, wiele zależy od ilości dymu i jego przepływu. Kielbasę wędzimy 3-4h. Dym ma przepływać przez wędzarnię, płynnie i swobodnie ! Jeśli kolor jest odpowiedni, lekko brązowy, wyjmujemy kielbasę z wędzarni.

Teraz uwędzoną kielbasę trzeba sparzyć. Nagrzewamy wodę w garnku do ok. 75°C, wkładamy kielbasę i parzymy 20-30 min utrzymując około 75°C. Po sparzeniu odlewamy gorącą wodę, przepłukujemy krótko letnią wodą i rozwieszamy ją w przewiewnym chłodnym, miejscu do osuszenia powierzchni i wystudzenia kielbasy. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>