Kiełbasa żmudzka

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1572 razy.

8 kg dobrego mięsa wieprzowego
2 kg wołowiny
10 dag cukru
100 g spirytusu
10 dag przypraw (pieprz, ziele angielskie, czosnek, majeranek, cebula)
cienkie jelita wieprzowe

Z mięsa usunąć błony i przylegający tłuszcz. Drobno je pokrajać , posypać solą, wymieszać i zostawić w bardzo chłodnym pomieszczeniu przez 2-3 dni. Po upływie tego czasu mięso przepuścić przez maszynkę, dodać cukier, przyprawy oraz spirytus i dobrze wyrabiać rękoma przez 1 godz. Masę upchać do jelit i surowe kiełbasy przechować w chłodnym miejscu przez 1 dobę. Następnie powiesić w wędzarni i wędzić w chłodnym dymie przez 2 dni, a potem - także przez 2 dni - w gorącym. Tak przygotowane kiełbasy można z powodzeniem przechowywać w chłodnym pomieszczeniu nawet przez e-10 miesięcy. Zachowują dobry smak i atrakcyjny zapach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD