# Kiełbasa polska krajana

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2613 razy.

Na kiełbasę należy brać mięso z łopatki dobrze odżyłowane, dosyć tłuste, pokrajać je w jak najdrobniejszą kostkę, posolić , dodać trochę roztartego czosnku, zasmażonej cebuli, korzeni, majeranku, utłuczonej saletry (w stosunku 1 dkg na 2 kg mięsa), zalać paru łyżkami rosołu, wyrobić dobrze i napychać dość tęgo z specjalnej maszynki zwanej kiełbaśnicą do cienkich jelit świńskich, które wprzód namoczyć i podczas napychania mięsa przekłuć szpilką, by nie pękły i powietrze z nich wychodziło. Na gotowaną lub smażoną kiełbasę najlepsza jest zupełnie świeża lub bardzo lekko podwędzona. Na dłuższe przechowanie należy ją mocno owędzić . Doskonała jest krajana i wędzona na surowo, a przechowywać ją można parę miesięcy.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"