Wędzenie szynek i innego mięsiwa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1095 razy.

Przeznaczone do wędzenia sztuki wyjąć z soli, powiesić w suchym, przewiewnym miejscu, przynajmniej na tydzień. Gdy obeschną, obwinąć papierem aby się zbyt nie osmaliły i powiesić w wędzarni jedną sztukę z daleka od drugiej, aby się nie stykały i aby dym je ogarniał naokoło. Najsmaczniejsze są wędliny wędzone w jałowcowym dymie lub z mrowiska, a wreszcie w dębowym. Wisieć powinny w wędzarni od tygodnia do dwóch, stosownie do wielkości szynek, mniejsze sztuki po kilku dniach mają dosyć . Po uwędzeniu zawieszają się w miejscu suchym i przewiewnym.

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