Kiełbasy do prędkiego użycia

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 714 razy.

Na kiełbasy bierze się mięso z przednich łopatek, z karku, od schabu, skrawki z szynek i inne niepotrzebne kawałki, na trzy części chudego mięsa biorąc jedną część tłustej wieprzowiny albo słoniny. Mięso pokrajać w drobną kostkę i lekko posiekać . Na 8 kilo mięsa wziąć 10 deka soli, 15 gr. pieprzu, 15 gr. angielskiego ziela utłuczonego drobno, 15 gr. przetartego majeranku i 2 szklanki tęgiego rosołu, wygotowanego z kości, obrzynków i 2 cebul. Zamiast rosołu można użyć takąż ilość wody letniej, a dłużej się konserwują. Wymieszać dobrze mięso z przyprawami, napychać kiełbaśnicę za pomocą blaszanej szprycy nie upychając mocno, żeby nie popękały w gotowaniu. Gdzie się okaże pod skórą powietrze, wypuścić je przekłuciem szpilki. Zrobione kiełbasy rozwieszać na drążkach w suchym i chłodnym miejscu. Dobrze jest poprzednio obsuszyć je przy piecu.

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