Kiełbasy suszone

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 869 razy.

Wziąć 3 części wieprzowiny a lczęść mięsa wołowego i tyleż słoniny. Mięso pokrajać w drobną kostkę, słoninę usiekać , dodać w miarę soli, pieprzu, prostego i angielskiego ziela, oraz odrobinę saletry, wymieszać wszystko doskonale, nadziewać ściśle grube wieprzowe kiełbaśnice i powiesić na 6 tygodni na marcowym wietrze, a tak doskonale wyschną, że przechowane póź niej w przewiewnym miejscu, mogą się używać bez wędzenia, chociaż praktyczniej wędzić .

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