# Salceson innym sposobem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 791 razy.

Kilo i 20 deka mięsa wieprzowego, 40 deka zrazowej pieczeni wołowej, 40 deka słoniny; każde z osobna uskrobać i ważyć dopiero po uskrobaniu. Do tej proporcji bierze się 200 gr. miałkiej soli, 15 gr. saletry, 15 gr. grubo potłuczonego pieprzu. Całą masę dobrze wygnieść ręką i pozostawić tak przez 12 godzin. Na drugi dzień napełnić tym mięsem grube, proste wołowe kiszki, dobrze szlamowane i poprzednio dobrze moczone.
Kiszki te trzeba napychać bardzo mocno, żeby w nich nie zostało powietrza. Dla zrównania mięsa można je przewałkować w czystym obrusie na stole. Tak przyrządzone pozostawić niejaki czas. Na drugi dzień upchać jeszcze mocniej, spiąć drewienkami, wywiesić na dzień w miejsce przewiewne do osuszenia i dopiero w wędzarni powiesić do wędzenia. Salceson taki najlepiej robić w marcu.

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