



Tekst i zdjęcie: **KaszANia** - Szef Kuchni (875)

Kiełbasa serdelowa

Fanom wołowiny polecam zastąpienie nią cielęciny

Składniki:

- jelito cienkie, 2 szt.
- cukier, 10 łyżecz.
- gałka muskatołowa, 5 g
- pieprz, 10 g
- saletra, 20 g
- sól spożywcza, 200 g
- słonina, 1 kg
- cielęcina , 3 kg
- wieprzowina , 6 kg

Sposób przygotowania:

Wieprzowinę i cielęcinę pokrajać w kawałki, zmieszać z solą i saletrą i postawić na 24 godz. w chłodnym miejscu. Po upływie doby przepuścić mięso 2-krotnie przez maszynkę, zakładając za drugim razem gęstą siatkę. Dodać zmielone przyprawy i 2 szklanki wody; dokładnie wyrobić na jednolitą masę. Napełnić nią osłonki, uformować w kółka, zawiesić w wędzarni i wędzić 3 godz. w ciepłym dymie. Kiełbasa serdelowa nie nadaje się do dłuższego przechowywania.

