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

Parówki

może wyglądają trochę inaczej niż sklepowe ale są o niebo lepsze :)

Składniki:

- wieprzowina , 4 kg
- cielęcina , 5 kg
- słonina, 1 kg
- sól spożywcza, 200 g
- pieprz, 10 g
- saletra, 20 g
- jelito cienkie, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Wieprzowinę i cielęcinę pokrajać w kawałki, bardzo dokładnie wyżyłować, zmieszać z solą i saletrą i odstawić na 12 godz. Następnie mięso przepuścić 3 razy przez maszynkę (zakładając za drugim razem gęstą siatkę), wyrabiać dodając po trochu zimnej wody (tyle, ile mięso zdoła wchłonąć). Do masy mięsnej dodać zmielone przyprawy i znowu wyrabiać, aż otrzyma się gładką, lśniącą, jednolitą masę mięsną. Napełniać cienkie jelita baranie za pomocą maszynki, przekręcając jelito (formując w ten sposób poszczególne parówki) co 10 cm. Po napełnieniu jelit sznury parówek zawiesić w wędzarni i opiekać je w gorącym dymie, albo też wędzić w dymie ciepłym, wrzucając następnie na kilka minut do wrzącej wody (nie gotować).