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

Kiełbasa kresowa

rum można zastąpić spirytusem dla zaostrzenia smaku

Składniki:

- jelito grube wieprzowe, 2 szt.
- rum, 1 szkl.
- liście laurowe, 5 g
- goździki, 1 łyżecz.
- majeranek, 2 łyżk.
- ziele angielskie, 5 g
- pieprz, 20 g
- saletra, 10 g
- sól spożywcza, 230 g
- wołowina , 2 kg
- słonina, 1500 g
- wieprzowina , 5 kg

Sposób przygotowania:

Wieprzowinę i wołowinę przepuścić przez maszynkę. Pieprz, angielskie ziele, majeranek, goździki i liście laurowe zemleć albo starannie utłuc i przesiać przez gęste sito. Sól uprażyć i wymieszać z saletrą. Wszystkie składniki zmieszać dokładnie z mięsem, przełożyć do większego naczynia i starannie wyrabiać ubijając tłuczkiem i dolewając po trochu spirytus; ubijać tak długo, aż zrobi się gładka, jednolita masa. Pokrajać słoninę w dość grubą kostkę, dołączyć do masy mięsnej i wymieszać.Dobrze oczyszczone i oszlamowane jelita wytrzeć (osuszyć) z wewnętrznej i zewnętrznej strony i napełniać bardzo ścisło masą pomagając sobie wałkiem tak, aby nie pozostały wolne przestrzenie. Końce jelit przewiązać. Gotowe kiełbasy ułożyć na desce, przycisnąć drugą deską, obciążyć wszystko dużym kamieniem i pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 dni; po tym czasie deskę z kiełbasami wynieść do chłodnej suchej spiżarni i przetrzymywać je tam przez 2 tygodnie. Wtedy kiełbasy rozwiesić na powietrzu w przewiewnym miejscu na 3 dni, następnie przenieść do wędzarni i wędzić 7 dni w zimnym dymie. Przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu w sianie lub w chmielu.