



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

Kiełbasa z wołowiny

Dobrze by było, żeby wołowina nie miała zbyt dużo tłuszczu

Składniki:

- wołowina , 2500 g
- słonina, 800 łyżecz.
- goździki, 5 g
- pieprz, 5 g
- ziele angielskie ziarnka, 10 g
- liście laurowe, 5 g
- sól spożywcza, 5 g
- jelito cienkie, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso i słoninę drobno posiekać, dodać przyprawy, dobrze wyrobić i napełniać środkowe jelita wołowe, mocno ubijając nadzienie. Końce jelit związać i włożyć kiełbasę na 10 dni do solanki, przygotowanej jak do peklowania szynek. Kiełbasę wyjąć, wytrzeć, obsuszać przez 3 dni na wietrze i wędzić 4 dni w zimnym dymie.

