Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Salami na spirytusie

Ważna informacja: należy wędzić 12 dni w zimnym dymie

Składniki:

- jelito cienkie, 4 kg
- spirytus, 1 szkl.
- gałka muszkatołowa, 5 g
- goździki, 5 g
- liście laurowe, 5 szt.
- pieprz, 5 g
- saletra, 30 g
- sól spożywcza, 300 g
- słonina, 2 kg
- wołowina , 2 kg
- wieprzowina , 8 kg

Sposób przygotowania:

Wieprzowinę i słoninę pokrajać w drobną kostkę, wołowinę zemleć w maszynce, przyprawy korzenne utłuc i przesiać. Oba rodzaje mięsa i słoninę wymieszać z korzeniami i spirytusem, dobrze wyrobić i nadziać tą masą proste jelita wołowe lub wieprzowe podzielone na odcinki długości 0,5 m. Końce jelita zawiązać, kiełbasy poukładać na stole, nakryć deseczką, obciążyć kamieniem i przetrzymać przez noc w chłodnym pomieszczeniu. Zawiesić w przewiewnym miejscu na 4 dni, aby kiełbasy obeschły i wędzić 12 dni.