



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

Parówki z mięsa króliczego

Coś dla wielbicieli mięsa króliczego

Składniki:

- królik , 3500 g
- wieprzowina , 1500 g
- jajka, 2 szt.
- sól spożywcza, 220 g
- saletra, 5 g
- cukier, 50 g
- pieprz, 1 łyżecz.
- kardamon, 1 łyżecz.
- jelito grube wieprzowe, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso królicze i wieprzowinę pokrajać w kawałki, wyżyłować, wymieszać dokładnie z solą i saletrą i przenieść w chłodne miejsce. Po upływie 24 godz. przepuścić mięso 3 razy przez maszynkę, zakładając za każdym razem drobniejsze sitko. Zmielone mięso dokładnie wyrobić, dodając stopniowo tyle wody, ile zdoła ono wchłonąć. Do masy mięsnej dodać do smaku starannie rozdrobnione przyprawy i znowu wyrabiać, aż do otrzymania jednolitej gładkiej masy. Napętniać jelita ściśle, ale ostrożnie, aby nie pękły, przekręcając co 10 cm. Po napętnieniu powiesić parówki w wędzarni i opiekać w dymie gorącym lub wędzić w dymie ciepłym, Uwędzone parówki wrzucić na kilka minut do wrzącej wody (nie gotować), wyjąć, ostudzić i wynieść do spiżarni.

