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

Kiełbasa amatorska

Kiełbasa dla każdego

Składniki:

- jelito cienkie, 2 szt.
- pieprz, 1 łyżecz.
- cukier, 1 łyżecz.
- saletra, 1 łyżecz.
- sól spożywcza, 150 g
- słonina, 1 kg
- królik , 4 kg

Sposób przygotowania:

Mięso oczyścić z błon i żył, pokrajać w drobną kostkę (ok. 4 mm), przyprawy zemleć, saletrę zmieszać z solą. Słoninę pokrajać w kostkę (6 mm). Wszystko razem dobrze wymieszać i wyrabiać, dodając stopniowo wodę w takiej ilości, aby została wchłonięta przez masę mięsną. Wyrobionym na jednorodną masę nadzieniem napełniać osłonki i wędzić ok. 1 godz. w gorącym dymie. Po uwędzeniu włożyć do gorącej wody na 20—40 min. Kiełbasę wyjąć, obsuszyć i przenieść do spiżarni.