



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

## **Kiełbasa serdelowa**

... czyli jak z królika zrobić kiełbasę.

### **Składniki:**

- królik , 4600 g
- słonina, 300 g
- mąka ziemniaczana, 100 g
- sól spożywcza, 120 g
- saletra, 1 łyżecz.
- cukier, 5 g
- ziele angielskie, 1 łyżecz.
- gałka muskatołowa, 5 g
- jelito cienkie, 3 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Mięso pokrajać, zmieszać z solą i saletrą i pozostawić w chłodnym miejscu na 24 godz. Następnie przepuścić mięso 2 razy przez maszynkę, zakładając za drugim razem gęstsze sitko. Do zmielonej masy dodać przyprawę, mąkę ziemniaczaną i tyle wody, aby masa ją całkowicie wchłonęła. Masę bardzo dokładnie wyrobić i napełnić nią osłonki. Kiełbasę zawiesić w wędzarni i wędzić 3 godz. w ciepłym dymie.

