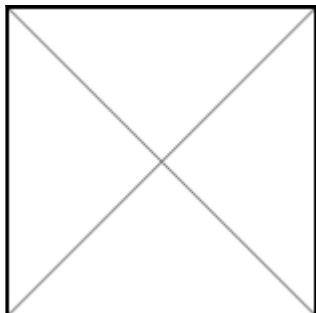




Tekst i zdjęcie: **KaszANia** - Szef Kuchni (875)

Kiełbasa zwyczajna wieprzowa wędzona

Kiełbasa zwyczajna wieprzowa wędzona

Składniki:

- kapusta pekińska , 2 łyżk.
- czubryca, 3 łyżk.
- rodzyнки sułtańskie, 10 g
- pochwiak okazały, 1 kg
- mielony pieprz, 6 kg
- ziele angielskie, 4 szt.
- czosnek, 4 szt.
- jelito cienkie, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso podzielić na 3 części. Jedną — zemleć w maszynce do mięsa, a dwie pozostałe i słoninę pokrajać w drobną kostkę. Zemleć albo utłuc w moździerzu ziele angielskie i pieprz. Mięso mielone zmieszać z pokrajanym, dodać pieprz, ziele angielskie, sól, saletrę i wszystko razem dokładnie wymieszać i odstawić w zimne miejsce. Następnego dnia utrzeć z solą 3 ząbki czosnku, dodać do masy mięsnej i starannie ją wyrobić tak, jak ciasto. Po wyrobieniu napychać farsz do jelit przez maszynkę do mięsa ze specjalną nakładką, starając się, aby w ostonce (w jelicie) nie powstawały puste miejsca z powietrzem (tzw. pęcherze). Końce kiełbas zawiązać przędzą wędliniarską. Kiełbasy zawiesić w wędzarni, w celu obsuszenia. Na drugi dzień rozpocząć wędzenie.

