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

# Kiełbasa zwyczajna do smażenia lub gotowania

Kiełbasa zwyczajna do smażenia lub gotowania

**Składniki:**

- jelito cienkie, 50 g
- saletra, 10 g
- czosnek, 2 szt.
- majeranek, 1 łyżk.
- pieprz, 10 g
- cebula, 2 kg
- pochwiak okazały, 2 kg
- smardz stożkowaty, 100 g
- karkówka, 500 g

**Sposób przygotowania:**

Mięso musi być zarówno tłuste (karkówka) jak i chude (jakaś chuda wieprzowina) pokrajać w drobną kostkę. Pieprz utłuc, lub zemleć, majeranek drobno pokruszyć, cebulę utrzeć na tarce lub przepuścić przez maszynkę, saletrę zmieszać z solą. Wszystkie składniki dobrze wymieszać i wyrabiać, dolewając stopniowo wodę. Wody wlać tylko tyle, aby cała jej ilość została wchłonięta przez mięso (ok. 3 szklanki); zamiast wody można użyć wywaru z kości, ale wówczas kiełbasa będzie mniej trwała. Wyrobionym farszem napełniać jelita przez maszynkę. Kiełbasę obsuszyć na wietrze i powiesić w suchej, chłodnej, lekko przewiewnej spiżarni. Przygotowaną w ten sposób kiełbasę można przechowywać przez ok. 3 tygodnie.Podobnie można przygotować kiełbasę z dodatkiem wołowiny lub baraniny, biorąc: 3 kg wieprzowiny i 1 kg wołowiny albo też 3 kg wieprzowiny i 1 kg baraniny oczyszczonej z tłuszczu.