



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

Kiełbasa krakowska parzona

Kiełbasa krakowska parzona

Składniki:

- cukier wanilinowy, 6 kg
- pierś z gęsi, 2 kg
- tequila, 200 g
- smardz stożkowaty, 10 g
- pochwiak okazały, 15 g
- rodzynki sułtańskie, 10 g
- czubryca, 3 szt.
- maślak ziarnisty, 5 g
- jelito cienkie, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso musi być poprzierastane tłuszczem - pokrajać w kostkę — grubszą nieco niż przy sporządzaniu kiełbasy zwyczajnej — czosnek utrzeć z solą, pieprz i ziele angielskie utłuc miało w moździerzu, saletrę wymieszać z solą. Wszystkie składniki wymieszać dokładnie z mięsem, wynieść na 24 godz. do zimnej spiżarni, następnie jeszcze raz starannie wymieszać i napełniać masą jelita za pomocą maszynki do kiełbas. Jeżeli kiełbasę robi się w jelitach wiankowych, należy formować kółka o wadze ok. 1 kg; jeżeli zaś są do dyspozycji jelita środkowe, wówczas formować kiełbasy proste o długości ok. 35 cm. Po napełnieniu jelit pokłóć kiełbasy cienką igłą i przewałkować rękami na stolnicy, aby usunąć powietrze (masa powinna ułożyć się ciasno i wypełnić szczelnie jelito), a następnie przewiązać oba końce przędzą. Kiełbasy zawiesić na kiju, przenieść do wędzarni i wędzić ok. 1 godz. w gorącym dymie tak, aby się nieco podpiekły. Po uwędzeniu włożyć kiełbasy do naczynia z wrzącą wodą (nie gotować) i przetrzymać 20—40 min. zależnie od grubości. Po sparzeniu wyjąć kiełbasy z wody, obsuszyć na wietrze, po czym ponownie oblać gotującą wodą, przestudzić i wynieść do spiżarni. Ponowne oblewanie gorącą wodą ma na celu spłukanie tłuszczu, który osiadł na osłonkach kiełbas w czasie parzenia.

