



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

Serdelki

Najlepsze są serdelki prosto z wędzarni

Składniki:

- jelito cienkie, 2 szt.
- ziele angielskie, 5 g
- pieprz, 5 g
- sól spożywcza, 5 g
- bulion, 1 szkl.
- bułka tarta , 50 g
- słonina, 400 g
- wołowina , 400 g
- wieprzowina , 1200 g

Sposób przygotowania:

Mięso i słoninę przepuścić 2 razy przez maszynkę z drobną siatką. Dodać tartą bułkę, gorący rosół i przyprawy. Całość dobrze wymieszać. Gotową masą napełniać średnio cienkie jelita wieprzowe i przewiązywać je w odstępach co 5 cm. Wędzić 4 godz. w dymie gorącym, polewając od czasu do czasu rozpalone drewno niewielką ilością wody, aby wytworzył się gorący, wilgotny dym.

