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

Kiełbasa litewska

szklankę spirytusu można zastąpić rumem bądź arakiem

Składniki:

- jelito grube wieprzowe, 2 szt.
- spirytus, 1 szkl.
- kolendra, 5 g
- liście laurowe, 5 g
- majeranek, 5 g
- goździki, 5 g
- ziele angielskie, 10 g
- pieprz, 10 g
- saletra, 10 g
- sól spożywcza, 200 g
- słonina, 1500 g
- zając, 1 szt.
- wołowina , 1500 g
- wieprzowina , 4 kg

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać nożem jak najdrobniej, przyprawy korzenne utłuc bardzo drobno, sól wyprażyć i zmieszać z saletrą. Wszystkie składniki włożyć do dużego naczynia, wymieszać dokładnie i mocno ubijać tłuczkiem dolewając po trochu spirytus, rum lub arak. Ubijać należy tak długo, aż masa stanie się gładka i jednolita. Słoninę pokrajać na wąskie cienkie paseczki i wymieszać razem z masą. Gotową masę nakładać w jelita (uprzednio wytarte do sucha wewnątrz i zewnątrz) pomagając sobie wałkiem, aby w osłonkach nie zostawało powietrze. Przygotowane w ten sposób kiełbasy ułożyć między dwiema deskami, obciążyć kamieniem, wynieść w chłodne miejsce i przetrzymać 2 tygodnie. Po tym okresie kiełbasy wyjąć, wynieść na powietrze i rozwiesić w przewiewnym miejscu na 2 dni.