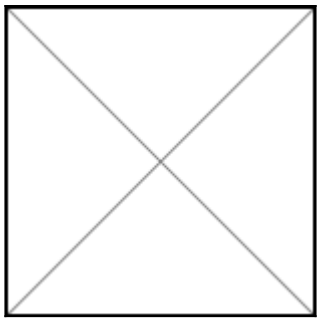

Tekst i zdjęcie: **KaszANia** - Szef Kuchni (875)

Kiełbasa krymska

najlepiej smakuje z winem typu Madera

Składniki:

- wieprzowina , 9 kg
- wino, 50 ml
- sól spożywcza, 250 g
- saletra, 5 g
- pieprz, 20 g
- ziele angielskie, 10 g
- kardamon, 10 g
- gałka muszkatołowa, 10 g
- cukier, 20 g
- jelito cienkie, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso starannie wyżyłować, pokrajać na kawałki, sól zmieszać z saletrą i cukrem, wsypać do mięsa, dokładnie wymieszać, przełożyć do naczynia i postawić w chłodnym miejscu na 5 dni. Następnie zemleć przyprawy korzenne, a mięso przepuścić przez maszynkę. Dodać do mięsa korzenie i wino, masę bardzo starannie wymieszać, wyrobić i odstawić na 24 godz. w chłodne miejsce. Następnego dnia masę mięsną ponownie wymieszać i dokładnie napełniać nią osłonki — ścisło, bez pustych przestrzeni — pomagając sobie tłuczkiem. Jelita (osłonki) należy przed napełnieniem dokładnie wytrzeć (obsuszyć) z obu stron. Końce jelit związać, zrobić pętelkę i zawiesić na 5 dni w chłodnym miejscu w celu osadzenia się nadzienia. Po pięciu dniach umieścić kiełbasy w wędzarni i wędzić 7 dni w zimnym dymie. Po uwędzeniu zawiesić kiełbasy w chłodnym, suchym i przewiewnym pomieszczeniu na 25—30 dni.