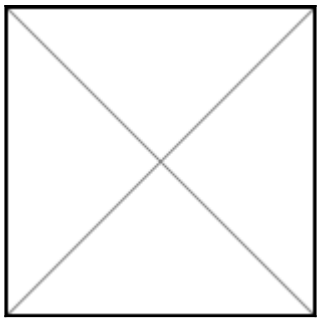

Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Kiełbasa tatarska z mięsa końskiego

Nie przechowywać zbyt długo

Składniki:

- jelito cienkie, 2 szt.
- gałka muszkatołowa, 10 g
- czosnek, 30 g
- ziele angielskie, 20 g
- pieprz, 15 g
- saletra, 10 g
- sól, 28 dag
- słonina, 2.5 kg
- wieprzowina , 2.5 kg
- konina, 5 kg

Sposób przygotowania:

Koninę dobrze wyżyłować, pokrajać na kawałki, zmieszać z solą i saletrą i zostawić w naczyniu w chłodnym miejscu. Mięso końskie przetrzymać 6 dni, a wieprzowe — 4 dni. Po zapeklowaniu pokrajać mięso w kostkę o boku 3 mm, a słoninę — w kostkę 4 mm. Rozdrobnione mięso wyrobić na jednolitą masę, dodając stopniowo niewielką ilość wody, dodać przyprawy, słoninę i ponownie wymieszać. Gotową masą napełnić bardzo ciasno osłonki uważając, aby do wnętrza nie dostało się powietrze. Gotowe kiełbasy zawiesić w przewiewnym, suchym, zimnym miejscu na 2 dni, przenieść następnie do wędzarni i wędzić 4 dni w ciepłym dymie (ok. 30°C). Uwędzone kiełbasy rozwiesić w przewiewnym miejscu na tak długo, aż stracą ok. l/3 swojej pierwotnej wagi. Przechowywać w przewiewnym miejscu nie dłużej niż 6 tygodni; po dłuższym przechowywaniu kiełbasa nie zepsuje się, lecz stanie się zbyt twarda.