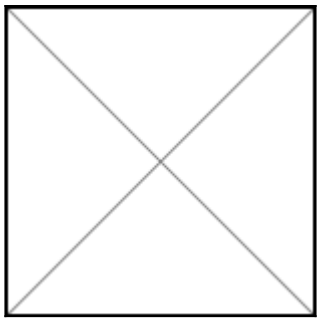

Tekst i zdjęcie: **KaszANia** - Szef Kuchni (875)

Kiełbasa rosyjska

Ważne żeby wieprzowina nie była zbyt tłusta

Składniki:

- wieprzowina , 5 kg
- wołowina , 2 kg
- słonina, 3 kg
- sól spożywcza, 300 g
- saletra, 5 g
- cukier, 20 g
- pieprz, 10 g
- ziele angielskie, 5 g
- kardamon, 5 g
- wino, 1 szkl.
- jelito cienkie, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso dokładnie wyżyłować, pokrajać w kawałki, zmieszać z solą, saletrą i cukrem, wynieść w chłodne miejsce na 5 dni. Po tym okresie przepuścić mięso przez maszynkę, dodać zmielone przyprawy i wyrabiać, aż masa stanie się jednolita i gładka. W czasie wyrabiania dodawać po trochu wino tak, aby cała jego ilość została wchłonięta przez mięso. Następnie dodać do masy pokrajaną w kostkę (2—3 mm) słoninę i całość wymieszać. Jelita wytrzeć do sucha z obydwu stron i bardzo ścisło napełniać masą; końce jelit ciasno związać. Gotowe kiełbasy rozwiesić w chłodnym miejscu na 2 dni, aby nadzienie dobrze osiadło w jelitach, następnie przenieść kiełbasy do wędzarni i wędzić 6 dni zimnym dymem. Po uwędzeniu zawiesić w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu na 25 dni.