Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Salami wiejskie

Czy jest salami bardziej oryginalne od tego robionego przez siebie?

Składniki:

- wieprzowina , 1250 g
- wołowina , 400 g
- słonina, 400 g
- sól spożywcza, 15 g
- saletra, 12 g
- pieprz, 12 g
- jelito cienkie, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso i słoninę posiekać nożem na miazgę, zmieszać z solą i przyprawami, bardzo dobrze wyrobić i zostawić w chłodnym miejscu na 12 godz. Następnego dnia napełnić masą, dobrze ugniatając, środkowe jelito wołowe o dużej średnicy; wywałkować kiełbasę na stole, aby uszło powietrze, zawiesić i zostawić na 12 godz. Następnie jeszcze raz nadzienie ubić (uważać, aby jelito nie pękło), końce zawiązać, obsuszać przez 2 doby na powietrzu i wędzić 6 dni w zimnym dymie.