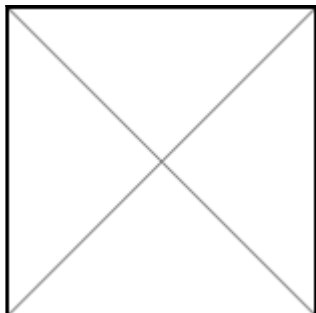




Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Kiełbasa z mięsa gęsiego

Coś dla fanów kiełbasy drobiowej.

Składniki:

- gęś , 750 g
- wieprzowina , 1500 g
- wołowina , 750 g
- tłuszcz, 250 g
- pieprz, 5 g
- ziele angielskie, 5 g
- majeranek, 5 g
- kolendra, 5 g
- saletra, 5 g
- jelito cienkie, 2 g

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać w drobną kostkę, tłuszcz przepuścić przez maszynkę do mięsa, posolić, dodać drobno utłuczone (sposzkwane) korzenie i saletrę. Mięso włożyć do garnka, wyrobić, przycisnąć drewnianym denkiem, obciążyć kamieniem i zostawić w chłodnym miejscu na 3 dni. Następnie napełnić bardzo szczelnie mięsem jelita, poprzewiązywać, obsuszać 3 dni na powietrzu i wędzić 8-9 dni w zimnym dymie. Kiełbasy takie można przechowywać w odpowiednich warunkach nie dłużej niż 2 miesiące.

