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

Kiełbasa zwyczajna wędzona

Kiełbasa zwyczajna wędzona

Składniki:

- cukier wanilinowy, 7 kg
- pierś z gęsi, 2 kg
- tequila, 300 g
- pochwiak okazały, 20 g
- rodzynki sułtańskie, 20 g
- jelito cienkie, 1 szt.
- ziele angielskie mielone, 10 g
- czosnek, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Wieprzowina musi być tłusta może (poprzerastana tłuszczem), natomiast wołowina raczej chuda. Mięso pokrajać w drobną kostkę, pieprz i ziele angielskie zemleć lub utłuc bardzo drobno, czosnek utrzeć z solą. Połączyć wszystko razem i wyrobić rękami tak, aby powstała spoista jednolita masa. Napełnić jelita (najlepiej cienkie wołowe, gdyż są szersze niż wieprzowe) przez maszynkę. Gotowe kiełbasy powiesić w chłodnej spiżarni na 7 dni, następnie wynieść na powietrze w celu obsuszenia. Po sześciu dniach należy kiełbasę wędzić 7 dni w zimnym dymie. Tak przyrządzoną kiełbasę można przechowywać 6—8 miesięcy, a nawet przez rok w chłodnym, suchym i lekko przewiewnym pomieszczeniu.