

DOMOWA KIEŁBASA Z PIEKARNIKA



aromatyczna kiełbasa bez wędzenia

JuliettaThomas

SKŁADNIKI

- ✓ Mięso wieprzowe od szynki – 3 kg
- ✓ Karczek wieprzowy – 2,5 kg
- ✓ Słonina – 1 kg

Przyprawy

- ✓ Majeranek - 5 g
- ✓ Czarny mielony pieprz - 14 g
- ✓ Ząbki czosnku - 12 g
- ✓ Ziarna jałowca – 2 g
- ✓ Sól – 30 g
- ✓ Pektosól – 30 g

Zaprawa

- ✓ Woda - 0,5 l
- ✓ Gorczyca – 3 g
- ✓ Ziele angielskie – 7 ziaren
- ✓ Liście laurowe – 4 szt.
- ✓ Cukier - 15 g
- ✓ Ocet malinowy – 15 ml

- ✓ Jelita wieprzowe do kiełbasy

Do garnka wlej pół litra wody oraz dodaj przyprawy: gorczycę, ziele angielskie, liście laurowe, cukier oraz ocet. Wstaw na mały ogień i od zagotowania gotuj pod przykryciem przez 5 minut, a następnie pozostaw do wystudzenia. Zimną zaprawę przecedź przez sitko, by pozostał sam płyn.

Z mięsa wieprzowego wytnij najładniejsze kawałki, a następnie pokrój je w drobną kostkę, ok. 1x1 cm. Karczek oraz pozostałe ścinki z szynki zmiel w maszynce do mięsa, w proporcji około 3/4 na oczkach 8 mm, zaś około 1/4 na oczkach 4 mm. Zmrożoną słoninę pokrój w drobną kosteczkę.

W dużej misce wymieszaj zarówno mięso pokrojone w kostkę, jak i to zmielone oraz pokrojoną słoninę. Dodaj przyprawy: sól, pektosól, pieprz czarny, zmielone ziarna jałowca, majeranek oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. W trakcie mieszania dodaj ostudzoną zaprawę. Następnie przez około 10-15 minut (w zależności od siły w dłoniach) dokładnie wyrób masę, aż do połączenia wszystkich składników.

Tak przygotowaną masę mięsną napełnij wcześniej przygotowane i namoczone flaki.

Kiełbasę ułożoną na ruszcie lub blaszce, piecz przez 2,5 godziny w piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 100 stopni .

Ostudzoną kiełbasę powieś na dwa, trzy dni na sznurku w ciepłym i przewiewnym miejscu.

