

# Domowa kielbasa (biała lub wędzona)

Autor: **Wiech\_K**Przepisów: **231** Ocena: **4704**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- Łopatką wieprzową lub karkówką - ok. 1,5 kg
- Wołowina - np. pręga - ok. 40 dag
- Podgardle (lub słonina) - ok. 40 dag
- 4 - 5 łyżeczek peklosoli (może być zwykła sól - kolor będzie inny)
- czosnek - 5 - 6 ząbków
- sól gruboziarnista - łyżeczka
- majeranek suszony - dwie łyżki
- cząber suszony - łyżeczka
- pieprz ziarnisty - 2 łyżeczki
- jałowiec - 3 - 4 nasiona
- jelita wieprzowe (lub inne osłonki) - ok. 6 - 8 metrów

## Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę pokrój na mniejsze kawałki i podziel mięso na 3 grupy - ładne, chude mięso, kawałki poprzerastane i kawałki mocno tłuste i ścięgnięte.

Ponieważ lubię, kiedy kielbasa ma w środku ładne kawałki mięsa, więc moja będzie siekana a nie mielona.

Najlepsze kawałki mięsa pokrój w kostkę ok. 1 cm.

Przy okazji możesz jeszcze odłożyć resztki błon i żyłek (jeżeli zostały). Możesz również zmielić mięso w maszynce na najgrubszym sitku. Mięso poprzerastane posiekaj drobno, lub zmiel na sitku 5 mm. Pozostałe kawałki zmiel (lub posiekaj) bardzo drobno (3 mm). Tę porcję mięsa możesz również rozdrobnić w malakserze.

Wołowinę posiekaj bardzo drobno (jak na tatar).

Słoninę pokrój w kostkę ok. pół do 1 cm.



- 2 Do mięsa dodaj proporcjonalnie peklosól i wyrób ręką dokładnie, każdą porcję oddzielnie. Do wołowiny dodaj trochę - 3 - 4 łyżki - wody.

Przełóż wyrobione mięso do miski - nie mieszaj - i wstaw do lodówki na minimum 24 godziny.



- 3 Mięso na kielbasę poleżało 30 godzin w lodówce. Czas dodać przyprawy i wymieszać. Przyprawy utrzyj w moździerzu, czosnek posiekaj i rozetrzyj z solą.



- 4 Mięso zacznij mieszać od najdrobniejszych frakcji - w tym przypadku wołowina i najgorsze części łopatki. W trakcie mieszania dodaj odrobinę wody i stopniowo przyprawy.



Jeżeli pierwszą część mięsa wyrobisz na kleistą masę - dodaj drugą część posiekanej łopatki. W trakcie mieszania możesz jeszcze powymować pozostałe w masie ścięgna i bardziej tłuste kawałki. Jeżeli mięso jest siekane, a nie mielone - zawsze takie zostaną.

Dodaj grubo krojone najlepsze mięso i wyrabiaj dalej. W razie potrzeby dolewaj przegotowanej, ostudzonej wody. W sumie nie więcej niż szklanę.

Na koniec dodaj słoninę i wszystko dokładnie wymieszaj. Łączny czas wyrabiania takiej ilości mięsa to minimum 45 - 60 minut.



- 5 Wyrobioną mieszankę włóż z powrotem do lodówki. Tym razem na minimum 3 -4 dni. Dalej musisz uzbroić się w cierpliwość.

Dzisiaj finisz! Nadziewamy kiełbaski.

Potrzebne będą:

jelita wieprzowe lub inne cienkie osłonki

maszynka do mięsa bez sitka i noża, za to z nakładką masarską.



- 6 Jelita namocz minimum na 2 godziny w wodzie. Mięso na kiełbasę wyrób jeszcze raz rękami. Za pomocą maszynki napychaj jelita. Staraj się napełnić je w miarę ściśle, ale na za ciasno, aby przy formowaniu kiełbasek nie popękały.



- 7 Uformuj kiełbaski o długości 25 - 30 cm.  
Uformowane kiełbasy powieś w suchym i przewiewnym miejscu aby dokładnie obeschły.  
Tak przygotowane kiełbasy możesz wędzić na ciepło lub na zimno.



- 8 Rzecz jasna, taki żarłok jak ja nie wytrzyma tygodnia, więc część kiełbasek postanowiłem sparzyć. Włóż kiełbaski do garnka z zagotowaną, ale nie wrzącą wodą (ok. 80 st. C). Utrzymuj taką temperaturę ok. 30 - 35 minut. Pozostaw kiełbasy w garnku do wystudzenia.  
Będą idealne na grilla lub np. do żurku.



Twoje notatki do przepisu: