Dane aktualne na dzień: 24-04-2024 06:32

Link do produktu: http://www.samiswoi.online/frykas-wujka-teodora-ziola-kielbasa-wiejska-p-267.html

Frykas Wujka Teodora - zioła, kiełbasa wiejska.

Cena	**5,00 zł**

Opis produktu

Mieszanka ziół do kiełbasy wiejskiej to doskonała kompozycja aromatycznych ziół i przypraw podkreślająca walory smakowe i zapachowe.

Składniki:
- pieprz czarny
- papryka słodka czerwona
- gałka muszkatołowa
- czosnek
- majeranek

Przepis na kiełbasę wiejską:
- wieprzowina 4 kg (karczek, łopatka)
- wołowina 0,5 kg
- boczek lub słonina 0,5 kg
- 100 ml zimnej wody
- saletra potasowa BROWIN 2g
- 40 g soli kuchennej
- przyprawa BROWIN do kiełbasy wiejskiej (Frykas Wuja Teodora)

Przygotowanie:

Mięso kroimy na kawałki (ok. 5/8 cm) i poddajemy procesowi peklowania na sucho dokładnie nacierając solą wymieszaną z saletrą. Odstawiamy na ok 12/24 godziny w chłodne miejsce lub do lodówki. Po tym czasie mięso wieprzowe oraz słoninę/boczek przepuszczamy przez maszynkę o oczkach 8-10 mm. Wołowinę natomiast przez sita o oczkach 3-4 mm (najlepiej dwukrotnie). Zmieloną wołowinę dokładnie wyrabiamy z zimną wodą, aby powstał kleik, który zwiąże nam całą masę mięsną. Zmielone mięso wieprzowe, słoninę/boczek oraz wołowinę łączymy i dokładnie wyrabiamy z mieszanką ziół oraz solą (do smaku). W międzyczasie przygotowujemy jelita wieprzowe (płuczemy je oraz namaczamy). Jelita napełniamy przy użyciu nadziewarki BIOWIN, formując równomierne odcinki kiełbasy. Napełnione kiełbasy rozwieszamy do obsuszenia w chłodnym miejscu na ok. 1 godzinę (do osiągnięcia brązowo-złotej barwy batonów). Bezpośrednio po wyjęciu z wędzarni kiełbasę patrzymy przez 10 min, wkładając ją do wody o temperaturze 75 st. Po sparzeniu rozwieszamy do wyschnięcia w chłodnym miejscu.