

## Kiełbasa Swojska

### Składniki:

8 kg mięsa (szynka, karczek, łopatka)

1 kg boczku lub słoniny

1 kg wołowiny

0,18kg peklosoli,

3 łyżeczki pieprzu mielonego

2 łyżeczki papryki słodkiej

2 łyżeczki papryki ostrej

6 łyżeczek majeranku

2 łyżeczki cukru

3-4 ząbki czosnku

0,5 litry zimnej wody

jelito wieprzowe cienkie kaliber 26-28



### Wykonanie:

Najpierw mięso kroimy na małe kawałki i pozbywamy się błon ścięgien. Mięso mielimy na maszynce z sitkiem o oczkach 8mm. Dodajemy 0,5 litra wody z rozrobioną peklosolą, wyciskamy czosnek oraz dodajemy wszystkie przyprawy, i dokładnie wszystko wyrabiamy przez min 30min. Odkładamy mięso na min 2 godziny i znowu musimy wszystko przemieszać. Następnie napełniamy jelita i nakładamy je na kije i suszymy na powietrzu przez około 2 godz. Tak przygotowaną kiełbasę wkładamy do nagrzanej wędzarni i wędzimy w temperaturze 70°C drewnem lub trocinami z drzew owocowych lub drzew twardych buk, dąb. Wędzimy tak długo aż kolor naszej kiełbaski jest dla nas odpowiedni. Czas może być tu różny, wiele zależy od ilości dymu i jego przepływu. Kiełbasę wędzimy 3-4h. Dym ma przepływać przez wędzarnię, płynnie i swobodnie ! Jeśli kolor jest odpowiedni, lekko brązowy, wyjmujemy kiełbasę z wędzarni. Teraz uwędzoną kiełbasę trzeba sparzyć. Nagrzewamy wodę w garnku do ok. 75°C, wkładamy kiełbasę i parzymy 20-30 min utrzymując około 75°C. Po sparzeniu odlewamy gorącą wodę, przepłukujemy krótko letnią wodą i rozwieszamy ją w przewiewnym chłodnym, miejscu do osuszenia powierzchni i wystudzenia kiełbasy. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

