



DOMÁCÍ VÝROBA

FLAMENCO

(10kg)

Suroviny:

- 4,5kg Zadního hovězího masa
- 7,0kg Libového vepřového masa
- 5,0kg Vepřového bůčku

Přísady:

- 200g Kuchyňské soli
- 200g Koření ŘEZ-Flamenco
- 1litr Vody

Obal:

- Technologický plastový obal na salámy 55mm
- Provázek

Výroba:

Vepřové a hovězí maso odděleně pokrájíme na kostky o hraně cca 5cm a v nízké vrstvě necháme 2 dny předsušit v chladu při teplotě 3-5 °C. Pak hovězí maso jemně umeleme a smícháme s vodou, solí a kořením. Vypracujeme jemnou spojku, do ní vmícháme předsušené vepřové maso a bůček a společně pomeleme. V nízké vrstvě necháme 24 hodin odpočinout v chladu při teplotě 3-5 °C. Po této době promícháme a plníme do obalů.

Opracování:

Salámy zavěsíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a studeným kouřem 2 dny. Zavěšené salámy dosušíme 3 týdny ve tmě při max. teplotě 15 °C. Po celou dobu nepřetržitě zakuňujeme studeným kouřem.

Návrh na recept.

DOPORUČENÁ RECEPTURA