



DOMÁCÍ VÝROBA

MAĎARSKÁ KLOBÁSA

(10kg)

Suroviny:

- 6,8kg vepřové kýty nebo plečka bez kostí a kůže
- 1,6kg vepřových laloků bez kůže
- 1,6kg vepřového boku bez kostí, chrupavek a kůže

Přísady:

- 200g Řeznické soli
- 220g Koření ŘEZ-Maďarská klobása

Obal:

Vepřová střívka sdíraná tenká

Výroba:

Vepřové maso očištěné od šlach, blan a měkkých částí tuku nakrájíme na kostky o hraně 50x50mm a rozložíme na šikmo položenou dřevěnou desku, aby se maso vykapalo a předsušilo se při teplotě 4 až 6 °C v chladničce. Druhý den přidáme Řeznickou sůl, směs koření, vše promícháme a umeleme na masovém strojků přes desku s otvory 10mm. Umleté maso dobře promícháme a dáme do nádoby ve vrstvách 10cm, upěchujeme a vložíme do chladničky k proležení (vyzrání) na 2 až 3 dny. Po proležení maso znovu promícháme, necháme 1 hodinu odpočinout a narážíme do připravených střev. Klobásy děláme cca 25cm dlouhé, konce střev zaštipujeme.

Opracování:

Klobásy zavěšíme na hle a udíme 48 hodin studeným kouřem (do 20 °C). Barva klobása je po uzení tmavě červenohnědá. Po vyuzení a vychladnutí klobásy ještě zasušíme studeným kouřem při teplotě 12 - 15 °C po dobu 21 dnů, nejméně však 14 dnů.

Použitá literatura: Zabijačka aneb Receptář vepřových hodů, autor Josef Dušátko, rok vydání 1996

DOPORUČENÁ RECEPTURA