



DOMÁCÍ VÝROBA

SELSKÝ SALÁM

(10kg)

Suroviny:

- 1,5kg hovězí přední maso bez loje, šlach a krvavých částí
- 1,9kg vepřové libové kýty
- 4,2kg vepřový výřez a vepřový bok
- 0,9kg vepřová plec bez kůže
- 1,15kg syrové hřbetní sádlo

Přísady:

- 240g Řeznické soli
- 140g Koření ŘEZ-Selský salám
- 100ml vody

Obal:

Salámová střeva na uzení o průměru 55-65mm

Výroba:

Hovězí maso, vepřovou kýtu a plec bez kůže a šlach jemně umeleme na řezačce s deskou s otvory o průměru 2mm. Do umletého masa pak přidáme část řeznické soli a koření, které promícháme ve vodě, vše dobře promícháme a necháme 24 hodin v chladničce odležet. Stejně umeleme i vepřový výřez, necháme do druhého dne při teplotě 8 -10 °C odpočívat. Pak obě směsi smícháme a připravenou hmotu plníme do střev.

Opracování:

Salámy zavážeme a zavěšíme na hole, vkládáme do vyhřáté udírny a udíme do zlatohnědé barvy. Potom je dováříme při teplotě 72-75 °C 1,5 až 2 hodiny.

Vychlazené salámy udíme ve studeném kouři asi 4 dny a sušíme asi 10 dnů.

Použitá literatura: Domácí zabijačka, autor Josef Půhoný a kol., rok vydání 2016

DOPORUČENÁ RECEPTURA