



## DOPORUČENÁ RECEPTURA

### STRÁŽOVSKÝ SALÁM

(10kg)

**Suroviny:**

4,0kg hovězí zadní maso (zbavené šlach, tvrdých částí)  
3,0kg libového vepřového masa  
5,0kg tučného vepřového masa  
2,0kg špeku

**Přísady:**

100g Řeznické soli  
100g Jedlé soli  
80g Koření Strážovský salám

**Obal:**

Technologický obal na salámy 55mm  
Motouz

**Výroba:**

Všechno očištěné maso pokrájíme na kostky a smícháme se solí. Při teplotě 3-5 °C necháme minimálně 48 hodin uležet. Promícháme s kořením a asi na 1 hodinu uložíme do prostoru s teplotou kolem 0 °C (může být i o něco méně – maso potřebujeme silně podchladiť, ne zmrazit). Dobře vychlazené maso rychle středně jemně umeleme a ihned plníme do salámových střev o průměru 55mm.

**Opracování:**

Konce povážeme a v udrně zaudíme horkým kouřem 1 hodinu do zlatohněda. Dováříme 1 hodinu ve vodě teplé 70 °C. Dosoušíme 14 dnů volně zavěšené v místnosti kde dobře proudí vzduch. Během této doby minimálně 3 -5 krát zakuřujeme chladným kouřem vždy po dobu 1 hodiny.