



DOPORUČENÁ RECEPTURA

TRAMPSKÉ CIGÁRO

(10kg)

Suroviny:

- 4,0kg HPV (hovězí přední výrobní) nasolené a proleželé
- 3,0kg VVbk (vepřové výrobní maso bez kůže) nasolené a proleželé
- 3,0kg Vepřový výřez **nasolený**

Přísady:

- 400g mouka polohrubá
- 0,40l voda
- 100g Koření TRAMPSKÉ CIGÁRO

Obal:

Skopová střeva 22/24

Výroba:

HPV a vepřový výřez protočíme přes desku s otvory 2 mm, a to každé zvlášť. VVbk nakrájíme na stejnoměrné kostičky 5-6 mm, nebo protočíme přes desku s otvory 5 mm. Hovězí protočené maso pak s částí vody mícháme, přidáme koření, mouku a protočené vepřové maso a vymícháme v dobře pojivou sekánku. Do zamíchané sekánky pak ručně vmícháme na kostičky nakrájené VVbk. Sekánku narážíme do úzkých skopových střivek, párky (jednu nožičku děláme 20 cm dlouhou) zavěšujeme na hole, vkládáme do předem vyhřáté udírny. Udíme do tmavozluté barvy. Většinou je douzujeme, abychom je mohli konzumovat bez dalšího tepelného opracování (dovařování).