



DOMÁCÍ VÝROBA

TALIÁNY

(10kg)

Suroviny:

4 kg zadního hovězího masa
4 kg vepřového laloku bez kůže
3 kg vepřového ramínka bez

Přísady:

100ml vody
200g Sůl
40g Směs koření na Taliány
----- kůra z jednoho citronu

Obal:

Vepřová tenká střívka
provázek

Výroba:

Očištěné hovězí maso hrubě umeleme, přidáme koření a sůl. Zalijeme převařenou vodou a vymícháme do hladké spojky. Vmícháme laloky, pokrájené na kostky o hraně maximálně 1 cm. Poté necháme 2 dny odležet v chladu při teplotě 3–5 °C. Pak vmícháme hrubě umleté ramínko a ihned plníme do střívek. Provázkem vážeme dvojité uzle a z taliánů tvoříme věnce, které natáčíme na tyč.

Tepelné opracování:

Dva dny ponecháme v chladu při teplotě 3–5°C odpočinout a pak ovaříme 10 minut ve vroucí vodě a dalších 90 minut při teplotě 90 °C až do změknutí. Opláchneme studenou vodou a zavěšené na tyči necháme vychladnout místnosti, kde dobře proudí vzduch.