



DOMÁCÍ VÝROBA

ČESKÝ SALÁM

(10kg)

Suroviny:

- 2,0kg Hovězí zadní maso
- 2,0kg Hovězí přední maso
- 1,0kg Vepřové libové maso
- 3,0kg tučného vepřového masa bez kůže

Přísady:

- 100g Řeznické soli
- 100g Jedlé soli
- 200g Hrubé mouky
- 100g Koření ŘEZ-Český salám
- 1litr vody

Obal:

Technologický plastový obal na salámy 70-80mm
Motouz

Výroba:

Hovězí maso hrubě umeleme a smícháme s 2/3 celkového množství soli. Vepřové maso umeleme zvlášť a smícháme se zbývajících solí. Oboje necháme do druhého dne uležet v chladu při teplotě 3-5°C. Druhý den oba polotovary smícháme dohromady, přidáme na kostičky pokrájený špek a vše jemně umeleme. Přidáme vodu a koření a důkladně propracujeme. Vzniklou polotuhou směs pevně narážíme do střev, povážeme a na jednom konci vytvoříme očko.

Opracování:

Vypícháme přebytečný vzduch a udíme v horkém kouři 3-5 hodin. Poté dováříme ve vodě teplé 70°C asi 1,5 hodiny, necháme oschnout na tyči, nejlépe v udrně.

Dbáme na to, aby byl výrobek tepelně opracován. Toho docílíme tak, že ve středu výrobku dosáhneme teploty 72°C po dobu 10 minut.

Použitá literatura: Zabijačkový receptář, Jitka Höflerová, rok vydání 1999

DOPORUČENÁ RECEPTURA