



DOMÁCÍ VÝROBA

GOTHAJSKÝ SALÁM

(10kg)

Suroviny:

- 2,0kg Předního hovězího masa (omytého)
- 4,0kg Vepřové kýty (omyté)
- 4,0kg Vepřového bůčku bez kůže, kostí a chrupavek

Přísady:

- 100g Řeznické soli
- 100g Kuchyňské soli
- 70g Koření ŘEZ-Gothajský salám
- Voda

Obal:

Technologický plastový obal na salámy 90mm
Provázek

Výroba:

Hovězí maso umeleme na masovém strojku přes desku s otvory 2,5mm do nádoby, přidáme vodu a vymícháme spojku. Vepřovou kýtu a bůček, umeleme na masovém strojku přes desku s otvory 15mm do nádoby, přidáme soli, koření, promícháme, přidáme spojku a důkladně promícháme a necháme 2 dny v chladu uležet. Směs promícháme a narážíme do střev, konce povážeme provázkem.

Opracování:

Salámy zavěsíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a horkým kouřem udíme 2-3 hodiny, dováříme 1 hodinu ve vodě teplé 75°C. Zavěšené salámy vložíme zpět do teplé udírny na 20 minut a zvolna necháme vychladit.

Použitá literatura: Zabijačková kuchařka, Miluše Horáčková, rok vydání 2005

DOPORUČENÁ RECEPTURA