



DOMÁCÍ VÝROBA

PÁRKY VÍDEŇSKÉ

(10kg)

Suroviny:

3,0kg Vepřového bůčku bez kůže
7,0kg Předního hovězího masa bez loje a šlach

Přísady:

200g Jedlé soli
80g Koření ŘEZ-Vídeňské párky
500g Solamyl
1/4L Vody

Obal:

Vepřová tenká střívka

Výroba:

Hovězí maso i bůček pokrájíme na větší kostky, společně jemně umeleme, přidáme koření, sůl a solamyl rozpuštěný ve vodě. Důkladně promícháme (prohněteme) do lepivé hmoty a plníme do střívek. Oddělujeme přetočením kolem osy asi po 15cm.

Opracování:

Udíme teplým kouřem asi 1,5 hodiny.

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

DOPORUČENÁ RECEPTURA