



DOPORUČENÁ RECEPTURA

BYLINKOVÁ KLOBÁSA

(10kg)

Suroviny:

- 2,0kg HPV (hovězí přední výrobní) na spojku
- 4,0kg VVbk (vepřové výrobní bez kůže)
- 4,0kg VL (vepřové libové)
- 0,5kg Led nebo ledová voda

Přísady:

- 200g Řeznické soli
- 60g Koření ŘEZ- Bylinková klobása

Obal:

Vepřová střívka kalibr 30-32mm

Výroba:

Hovězí na spojku vymícháme v kutru na jemno se solí, s kořením a ledem. V případě ,že nemáme kutr pomeleme na řezací desce 2mm („šajba/deska“) a promícháme ručně v nádobě.

Dále pomeleme vepřovou plec a vepřový bok na řezací desce 8-10mm.

Následně vmícháme do připravené spojky (jemného díla).

Připravené dílo plníme do vepřových střívek.

Naražené klobásy můžeme nechat odležet do druhého dne v chladničce.

Opracování:

Klobásy vkládáme do vyhřáté udírny cca 60°C.

Klobásy před nasazením můžeme opláchnout teplou vodou. Tím zajistíme, že budou rovnoměrně osychat.

Dále udíme s postupným přidáním teploty, až po dosažení teploty 71 - 72°C v jádře (středu výrobku) po dobu 10min.