



## DOMÁCÍ VÝROBA

### ČABAJSKÁ KLOBÁSA

(10kg)

**Suroviny:**

8,0kg vepřové kýty  
6,0kg tučného vepřového masa

**Přísady:**

400g kuchyňské soli  
160g Koření ŘEZ-Čabajský salám

**Obal:**

Vepřová střívka

**Výroba:**

Všechno maso očistíme a pokrájíme na kostky o hraně cca 5cm a rozprostřené na sítu v co nejnižší vrstvě necháme v chladu při teplotě 3 - 5 °C předsušit 24 hodin. Pak promícháme se solí a se směsí koření. Hrubě umeleme a stlačíme do nízké vrstvy na čistou podložku (použijeme táč nebo kuchyňský vál). Na tři dny umístíme do chladu, tj. teplota 3 - 5 °C. Promícháme a narážíme do střev, oddělujeme po cca 20cm přetáčením, krajní klobásy z každé šnůry povážeme provázkem.

**Opracování:**

Udíme 2 dny chladným kouřem. Dosoušíme 4 týdny při teplotě 15°C a při střední vlhkosti vzduchu. PO celou dobu sušení zakuřujeme nepřetržitě studeným kouřem.

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

## DOPORUČENÁ RECEPTURA