



DOMÁCÍ VÝROBA

ČERTOVSKÉ PÁRKY

(10kg)

Suroviny:

- 3,0kg proleželého předního hovězího masa
2,0kg proleželého vepřové plece bez kůže
5,0kg proleželého vepřového boku bez kostí a chrupavčitých částí s kůží

Přísady:

- 400g polohrubé mouky
1,8litru pitné vody
200g Řeznické soli
40g Koření ŘEZ - Čertovské párky

Obal:

Vepřová střívka sdíraná tenká nebo skopové

Výroba:

Proleželý přední hovězí maso a 2kg proleželého vepřového boku umeleme na masovém strojků přes desku s otvory 2mm, každé maso zvlášť. Proleželou vepřovou plec bez kůže a druhou část vepřového boku nakrájíme na kostičky o hraně 8mm. Vymícháme spojku z hovězího masa, vody, mouky, směsi koření a tučného umletého masa. Zamíchané a okořeněné směsi přidáme na kostičky nakrájené vepřové maso, které jsme předem dobře promíchali. Plníme do připravených střev, děláme párky o hmotnosti cca 150g, konce střev zaštipujeme.

Opracování:

Zavěšené na holích vložíme do vyhřáté udírny, udíme zvolna do zlatohnědé barvy po dobu 50 – 60 minut. Dovařujeme při teplotě vody 75 – 78 °C po dobu 10 – 15 minut. Zchladíme studenou vodou a zavěšené na holích necháme vychladnout.

© Petr Hájek

DOPORUČENÁ RECEPTURA