



## DOMÁCÍ VÝROBA

### DOMÁCÍ PÁLIVÝ PAPRIKOVÝ SALÁM

(10kg)

**Suroviny:**

4,5kg Zadního hovězího masa  
7,0kg Libového vepřového masa  
5,0kg Vepřového bůčku

**Přísady:**

200g Kuchyňské soli  
110g Koření - Domácí pálivý paprikový salám  
1litr Vody

**Obal:**

Technologický plastový obal na salámy 55mm  
Provázek

**Výroba:**

Vepřové a hovězí maso odděleně pokrájíme na kostky o hraně cca 5cm a v nízké vrstvě necháme 2 dny předsušit v chladu při teplotě 3-5 °C. Pak hovězí maso jemně umeleme a smícháme s vodou, solí a kořením. Vypracujeme jemnou spojku, do ní vmícháme předsušené vepřové maso a bůček a společně pomeleme. V nízké vrstvě necháme 24 hodin odpočinout v chladu při teplotě 3-5 °C. Po této době promícháme a plníme do obalů.

**Opracování:**

Salámy zavěsíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a studeným kouřem 2 dny. Zavěšené salámy dosušíme 3 týdny ve tmě při max.teplotě 15 °C. Po celou dobu nepřetržitě zakuřujeme studeným kouřem.

Návrh na recept.

## DOPORUČENÁ RECEPTURA