



## DOMÁCÍ VÝROBA

### DOMÁCÍ UHERSKÁ KLOBÁSA

(10kg)

**Suroviny:**

4,0kg vepřové plece

5,0kg vepřového bůčku bez kůže, kostí a chrupavek s podílem tuku cca 50 %

1,0kg hovězí přední

**Přísady:**

200 – 220g Řeznické soli

228g Koření ŘEZ-UHERSKÁ KLOBÁSA

**Obal:**

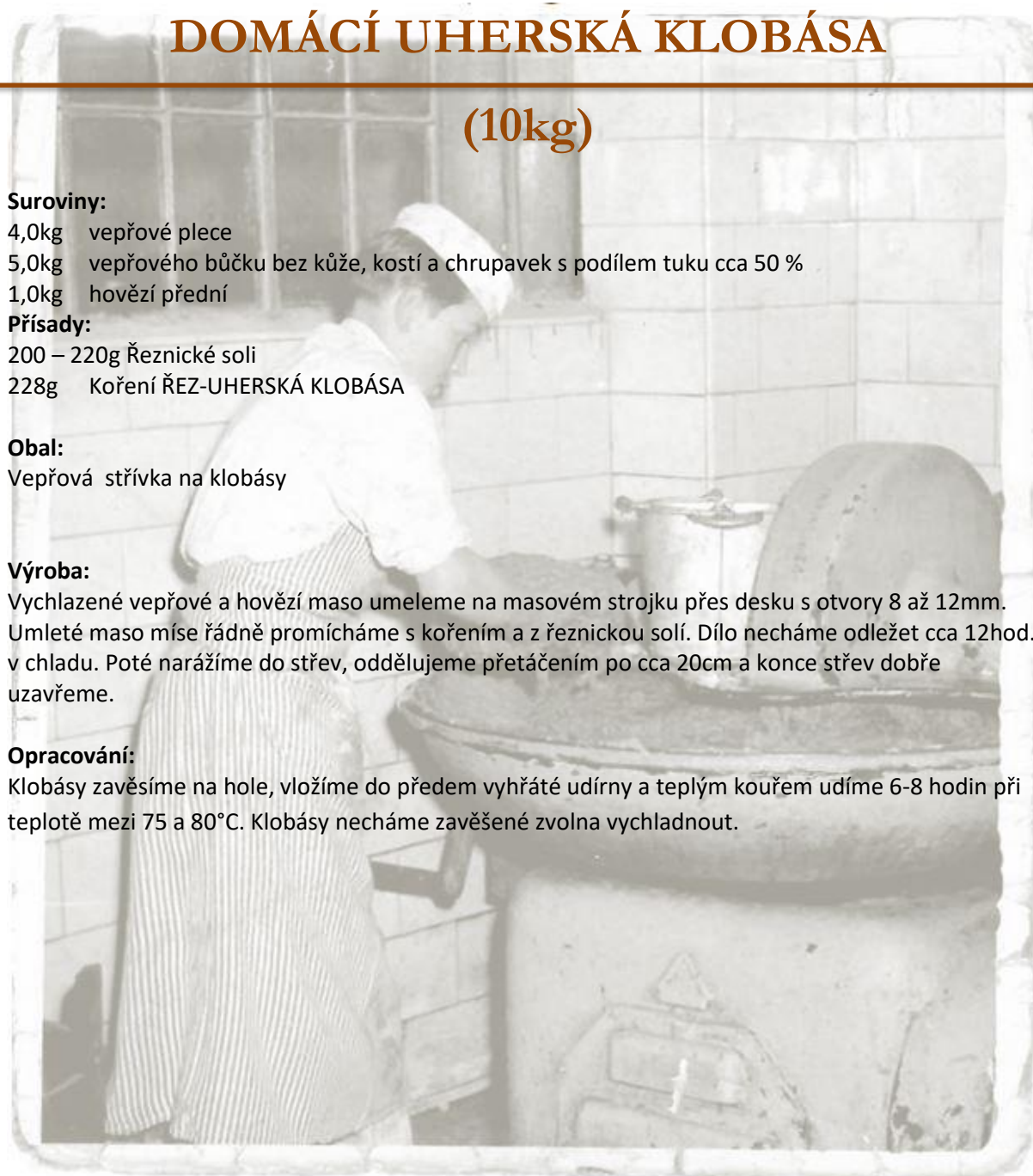
Vepřová střívka na klobásy

**Výroba:**

Vychlazené vepřové a hovězí maso umeleme na masovém strojku přes desku s otvory 8 až 12mm. Umleté maso míse řádně promícháme s kořením a z řeznickou solí. Dílo necháme odležet cca 12hod. v chladu. Poté narážíme do střev, oddělujeme přetáčením po cca 20cm a konce střev dobře uzavřeme.

**Opracování:**

Klobásy zavěsíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a teplým kouřem udíme 6-8 hodin při teplotě mezi 75 a 80°C. Klobásy necháme zavěšené zvolna vychladnout.



## DOPORUČENÁ RECEPTURA