



DOMÁCÍ VÝROBA

DRAČÍ ŠPEKÁČKY

(10kg)

Vychutnejte si poctivé domácí špekáčky s jemně pikantním nádechem česneku a chilli. Tento recept je navržen přesně pro kořenící směs „Dračí špekáčky“ a zaručí vám skvělý výsledek s tradiční chutí.

Suroviny:

- 6,5 kg vepřového masa (plec nebo bok)
- 2,5 kg hovězího masa (krk nebo kližka)
- 1,0 kg vepřového sádla
- 130 g kořenící směsi „Dračí špekáčky“
- 200 g soli (2 % z celkové hmotnosti)
- 0,5–1 litr ledové vody
- přírodní střívka (hovězí nebo vepřová, kalibr 40–43 mm)

Postup:

1. Maso a tuk nakrájejte na menší kostky a dobře vychladte.
2. Hovězí maso umelete najemno (3–5 mm), vepřové na hrubší šajbě (6–8 mm). Tuk můžete umlít také hruběji.
3. Do připravené směsi přidejte sůl a kořenící směs. Postupně přilévejte ledovou vodu a důkladně promíchejte, dokud nevznikne kompaktní a lepivá hmota.
4. Směs plňte do připravených střev a tvarujte špekáčky o délce cca 10–15 cm.
5. Naplněné špekáčky nechte několik hodin oschnout na chladném místě.
6. Uďte při teplotě 60–75 °C přibližně 2–4 hodiny, dokud nezískají zlatavou barvu.
7. Poté je dovařte ve vodě o teplotě cca 75–80 °C na vnitřní teplotu 70 °C.
8. Hotové špekáčky zchladte studenou vodou nebo na vzduchu.

Tip:

Nejllepší jsou čerstvě opečené na ohni nebo grilu, kdy krásně vynikne jejich šťavnatost a lehce pikantní chuť.
Dobrou chuť!

Návrh na recept.

DOPORUČENÁ RECEPTURA