



DOMÁCÍ VÝROBA

DUNAJSKÁ KLOBÁSA

(10kg)

Suroviny:

- 1,0kg libového hovězího masa
- 3,0kg vepřové kýty
- 0,8kg vepřové plece
- 5,2kg vepřového bůčku bez kůže, kostí a chrupavek

Přísady:

- 400-800ml pitné vody
- 200g Řeznické soli
- 200g Koření ŘEZ-Dunajská klobása

Obal:

Vepřová střívka na klobásy

Výroba:

Hovězí maso umeleme a masovém strojků přes desku s otvory 3mm do mísy, přidáme vodu a vymícháme pojivou spojku. Vepřovou kýtu, plec a bůček umeleme na masovém strojků přes desku s otvory 6mm do nádoby, přidáme řeznickou sůl, směs koření a promícháme, přidáme spojku a důkladně promícháme a necháme odležet 2 dny v chladu. Pak směs promícháme a narážíme do střev, oddělujeme přetáčením po cca 20cm a konce střev dobře uzavřeme.

Opracování:

Klobásy zavěšíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a teplým kouřem udušíme 6-8 hodin. Klobásy necháme zavěšené zvolna vychladnout.

Použitá literatura: Zabijačková kuchařka, autor Miluše Horáčková, rok vydání 2005

DOPORUČENÁ RECEPTURA