



DOMÁCÍ VÝROBA

KRKONOŠSKÁ KLOBÁSA

(10kg)

Suroviny:

3,0KG předního hovězího masa bez loje
5,0kg vepřové plece bez kůže
3,0kg vepřového výřezu bez kůže

Přísady:

400g vody
200g Řeznické soli
120g Koření ŘEZ-Krkonošská klobása

Obal:

Vepřová střívka sdíraná tenká

Výroba:

Hovězí maso umeleme na masovém strojku přes desku s otvory 3mm do mísy, přidáme vodu a vymícháme pojivou spojku. Plec a výřez nakrájíme na plátky 15x15x3mm, vložíme do nádoby, osolíme řeznickou solí, přidáme směs koření, promícháme, přidáme spojku, důkladně promícháme a necháme v chladu 2 dny odležet. Pak směs promícháme a narážíme do střev, oddělujeme přetáčením po cca 20cm a konce střev dobře zavážeme.

Opracování:

Klobásy zavěsíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a udíme v teplém kouři 6 – 8 hodin. Klobásy poté necháme vychladnout.

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

DOPORUČENÁ RECEPTURA