



DOMÁCÍ VÝROBA

LOVECKÝ SALÁM

(10kg)

Suroviny:

- 1,8 kg hovězího zadního
- 2,2 kg libového vepřového
- 0,6 kg libového vepřového s podílem tuku do 10 %
- 1 kg vychlazeného pomletého hovězího zadního
- 4,4 kg výrobního vepřového bez kůže

Přísady:

- 220G Řeznická sůl
- 152 g kořenící směsi ŘEZ - Lovecký salám

Obal:

kolagenní uditelná střeva v kalibru 55 mm

Výroba:

Zmraženou směs na salám kutrujeme na mlýnku s otvory o velikosti cca 8 mm a po namletí přidáme jemně pomleté hovězí zadní. Kořenící směs (v případě uzení studeným kouřem přidáme i startovací kulturu) přidáme do směsi na začátku kutrování, Řeznickou sůl na konci kutrování. Takto připravenou směsí plníme střívka a po naražení zformujeme do plochého tvaru a necháme asi tak 2 dny odležet při teplotě v rozmezí 15 až 20 °C. Během tohoto procesu doporučujeme salámy občas lehce zvlhčit, aby povrch salámů nezaschl.

Opracování:

Pro co nejhezčí barvu udíme salámy studeným kouřem zhruba tak 2 dny. Poté následuje proces zrání a sušení, který trvá přibližně 14 dní za použití metody uzení studeným kouřem. Salámy můžeme do dřevěné udírny nebo elektrické udírny zavěsit na háčky, nebo položit na nerezové rošty.

Použitá literatura: Zabijačkový receptář, Jitka Höflerová, rok vydání 1999

DOPORUČENÁ RECEPTURA