



DOMÁCÍ VÝROBA



LUCIFER KLOBÁSA

(10kg)

Suroviny:

- 8,0kg vepřové plece
- 6,0kg vepřového bůčku bez kůže, kostí a chrupavek

Přísady:

- 400g kuchyňské soli
- 190g Koření ŘEZ-Lucifer

Obal:

- Vepřová střívka

Výroba:

Všechno maso očistíme a pokrájíme na kostky o hraně cca 5cm a rozprostřené na sítu v co nejnižší vrstvě necháme v chladu při teplotě 3 - 5 °C předsušit 24 hodin. Pak promícháme se solí a se směsí koření. Hrubě umeleme a stlačíme do nízké vrstvy na čistou podložku (použijeme táč nebo kuchyňský vál). Na tři dny umístíme do chladu, tj. teplota 3 - 5 °C. Promícháme a narážíme do střev, oddělujeme po cca 20cm přetáčením, krajní klobásy z každé šnůry povážeme provázkem.

Opracování:

Udíme 2 dny chladným kouřem. Dosoušíme 4 týdny při teplotě 15 °C a při střední vlhkosti vzduchu. PO celou dobu sušení zakuřujeme nepřetržitě studeným kouřem.

© Petr Hájek

DOPORUČENÁ RECEPTURA