



DOMÁCÍ VÝROBA

NORIMBERSKÉ KLOBÁSY

(10kg)

Suroviny:

1,5kg Hovězí maso (plec)
8,5kg Vepřové maso (krkovice)
500ml Led nebo ledová voda
150ml citronové šťávy

Přísady:

190g Řeznické soli
80g Koření – Norimberská klobása

Obal:

Vepřová střívka 30-32

Výroba:

Vychlazení a dobře odleželé hovězí maso umeleme přes 7mm desku.

Ručně nebo na kutru vymícháme s vodou tak, aby dílo nebylo příliš řídké a dobře se pojilo. Do tohoto díla vmícháme sůl, směs koření Norimberská klobása spolu s vodou a citronovou šťávou. Dále míchejte všechny ingredience rukama po dobu 7-15 minut, dokud se vlhkost zcela nevstřebá. Takto připravené dílo narážíme do obalu a každých 11cm zatočíme a konce svážeme provázkem.

Opracování:

Klobásy nejdříve tepelně upravíme vařením při 75°C po dobu min. 15- 20 minut. Poté výrobky grilujeme nebo smažíme do zlatova na rostlinném oleji.

Dobrou chuť!



DOPORUČENÁ RECEPTURA