



DOMÁCÍ VÝROBA

PEKELNÍK – pikantní uzená klobása

(10kg)

(Tepelně opracovaný masný výrobek – klasická uzená a dovařená/prohřátá klobása)

Tradiční šťavnatá uzená klobása s výrazným habanero profilem, určená k přímé konzumaci, ohřátí nebo na gril.

Surovina / Přísada	Množství	Poznámka / Zpracování
Hovězí maso přední / libový ořez	1,5 kg	Na spojku – 2× mleté na desce 2 mm
Vepřová plec (libová)	4,5 kg	Mletí na hrubo (deska 8–10 mm)
Vepřový bůček (středně tučný)	3,0 kg	Mletí na desce 6–8 mm
Vepřové hřbetní sádlo	1,0 kg	Mletí na 6–8 mm nebo krájené na kostičky
Kořenící směs Pekelník	250 g	Celé balení
Sůl (100 g Pragonda + 100 g běžná sůl)	200 g	Celkem 2 % (kombinace zajistí barvu i přirozenou chuť)
Ledová voda / ledová tříšť	0,7–1,0 litru	Pro vymíchání jemné spojky
Vepřová střeva kalibr 32/34	cca 18–20 m	Namočená ve vlažné vodě

Pracovní postup:

- Výroba spojky:** Jemně pomleté hovězí maso vymíchejte se solí a postupně přilévejte ledovou vodu, dokud nevznikne lesklá, lepivá a homogenní masová hmota.
- Příprava vložky a domíchání:** Do připravené spojky vmíchejte směs koření **Pekelník**, poté přidejte nahrubo namletou vepřovou plec, bůček a sádlo. Důkladně promíchejte, aby se vložka rovnoměrně spojila s masovou spojkou.
- Narážení:** Naražte do vepřových střev, přetáchejte na jednotlivé klobásy (cca 15–18 cm) a nechte v chladu 2–4 hodiny odležet a oschnout na povrchu.
- Uzení (teplý kouř):**
 - Osušení v udírně:** Zavěste do přehřáté udírny na 50–60 °C bez hustého kouře cca 30 minut, dokud nejsou střeva na dotek suchá.
 - Uzení:** Zvyšte teplotu na **65–75 °C** a za přítomnosti hustého teplého kouře uďte cca 1,5 až 2,5 hodiny do zlatohnědé až tmavě červené barvy.
- Tepelné opracování (dovaření):**
 - Zvyšte teplotu v udírně na **75–80 °C** (případně přemístěte do vody o teplotě 75–78 °C) a dovařujte, dokud v jádře klobásy nedosáhnete **min. 70 °C po dobu alespoň 10 minut**.
- Chlazení:** Po vyjmutí klobásy krátce osprchujte studenou vodou (zabrání se scvrkávání střeva) a nechte volně vychladnout při pokojové teplotě.

Návrh na recept

DOPORUČENÁ RECEPTURA