



DOMÁCÍ VÝROBA

POLOSUCHÝ SALÁM

(10kg)

Suroviny:

- 2,0kg předního hovězího masa
- 2,0kg zadního hovězího masa
- 5,0kg vepřového ořezu
- 1,0kg vepřových kůží (očištěných, omytých)
- 0,6ml vody

Přísady:

- 200g Řeznické soli
- 70g Koření ŘEZ-Polosuchý salám

Obal:

Technologický obal na salámy 55 provázek

Výroba:

Hovězí maso umeleme na masovém strojku přes desku s otvory 2,5mm do mísy, přidáme vodu a vymícháme pojivou spojku. Vepřové maso a kůže umeleme na masovém strojku přes desku s otvory 6mm do nádoby, přidáme řeznickou sůl a kořenící směs, promícháme, přidáme spojku a důkladně promícháme a necháme 2 dny v chladnu odležet. Směs promícháme a plníme do střev, konce převazujeme provázkem.

Opracování:

Salámy zavěsíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a udíme horkým kouřem 3hod., dovařujeme 1hod. ve vodě teplé 70°C. Necháme zvolna vychladit.

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

DOPORUČENÁ RECEPTURA