



DOPORUČENÁ RECEPTURA

TRADIČNÍ VYSOČINA

(10kg)

Suroviny:

4,0kg hovězí zadní maso (zbavené šlach, tvrdých částí)
3,0kg libového vepřového masa
5,0kg tučného vepřového masa
2,0kg špeku

Přísady:

100g Řeznické soli
100g Jedlé soli
60g Koření Tradiční Vysočina

Obal:

Technologický plastový obal na salámy 55mm
Motouz

Výroba:

Všechno očištěné maso pokrájíme na kostky a smícháme se solí. Při teplotě 3-5 °C necháme minimálně 48 hodin uležet. Promícháme s kořením a asi na 1 hodinu uložíme do prostoru s teplotou kolem 0 °C (může být i o něco méně – maso potřebujeme silně podchladiť, ne zmrazit). Dobře vychlazené maso rychle středně jemně umeleme a ihned plníme do salámových střeů o průměru 55mm.

Opracování:

Konce povážeme a v udirně zaudíme horkým kouřem 1 hodinu do zlatohněda. Dováříme 1 hodinu ve vodě teplé 70 °C. Dosoušíme 14 dnů volně zavěšené v místnosti kde dobře proudí vzduch. Během této doby minimálně 3 -5 krát zakuřujeme chladným kouřem vždy po dobu 1 hodiny.

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