



## DOMÁCÍ VÝROBA

### FERMENTOVANÁ UZENÁ PANENKA

#### Suroviny:

Vepřová panenka

#### Přísady:

Na 1 kg	20g	Řeznické soli
Na 1 kg	8g	Koření na fermentovaná masa
Na 1kg	1-2g	Startovací kultury Easy Cure LC

#### Výroba:

Z připravených přísad vytvoříme směs, kterou důkladně obalíme maso. Poté maso vložíme do sáčku, zavakuujeme a uložíme do lednice, kde ho necháme odležet minimálně 3 dny.

#### Opracování:

- Před vložením do vyhřáté udírny opláchneme výrobek ve vlažné vodě.
- Udíme při teplotě 78 °C po dobu 2–3 hodin.
- Jakmile teplota ve středu výrobku dosáhne požadované hodnoty, udržujeme ji po dobu 10 minut, poté výrobek vyjmeme.

V udírně Barley udíme při teplotě 82 °C po dobu 2–3 hodin a následně 1 hodinu při teplotě 91 °C.

## DOPORUČENÁ RECEPTURA