



## DOMÁCÍ VÝROBA

### VINNÁ KLOBÁSA

(10kg)

**Suroviny:**

7,0kg Vepřového libového masa  
2,0kg Syrové slaniny

**Přísady:**

0,5L Bílého vína  
0,8kg Žemlí  
0,3L Nízkotučného mléka  
100g Směs koření Vinná klobása

**Obal:**

Skopová střívka

**Výroba:**

Maso umeleme najemno, v bílém víně rozmočíme žemle, dobře je rozemeleme a vše smícháme a vypracujeme. Postupně přidáme mléko, směs koření a sůl. Dílo plníme do skopových střívek, která stočíme v délce asi 20cm do spirály a tuto napříč přes oba konce střev propícháme špejlí. Syrové klobásy vychladíme

Návrh na recept.

## DOPORUČENÁ RECEPTURA