



DOMÁCÍ VÝROBA

HODKOVICKÁ KLOBÁSA

Suroviny:

1,0kg Vepřová prorostlá krkovice

Přísady:

25g Koření ŘEZ-Hodkovická klobása (na prášek v tříštivém kafemlýnku)

200g Řecký jogurt Zorba smetanový

100g Sýr Eidam 30% - nastrouhaný na jemném struhadle

40g Strouhanka

1ks Vajec

(Sůl se nepřidává – obsahuje kořenící směs)

Obal:

Skopová střívka 20/22 cca 6m

Výroba:

Vepřové maso umeleme dvakrát na masovém strojků přes desku s otvory 3mm do mísy. Přidáme ostatní ingredience a necháme schladit na 3hod. do lednice. Poté směs promícháme a narážíme do střev. Naražené klobásy necháme v uzavíratelném obalu nebo překryté potravinovou fólií odležet v chladničce. Následující den děláme spirálky jako u vinné klobásy nebo dělíme na jednotlivé nožičky.

Opracování:

Klobásy pozvolna opékáme na oleji nebo grilujeme.



Autor receptu: © Martin Stromeck

DOPORUČENÁ RECEPTURA