



Dodana: 31 marzec 2023 12:15

Zmodyfikowana: 31 marzec 2023 14:55

Biała surowa

Biała surowa KGW w Obrubnikach Misz Masz

Kiełbasa biała surowa

Składniki

3 kg szynki

2 kg łopatki

2 kg boczku

1 opakowanie jelit cienkich wieprzowych

50 g soli

50 g peklosoli

1 opakowanie pieprzu naturalnego

1 opakowanie pieprzu ziółowego

1 opakowanie kolendry mielonej

Sposób przygotowania

Całe mięso kroimy w kawałki (ok. wielkości pudełka od zapatek) i nacieramy solą oraz peklosolą i pozostałymi przyprawami. Zostawiamy na noc w lodówce.

Jelita płuczemy kilkakrotnie w letniej wodzie, a następnie moczymy przez noc w zimnej wodzie.

Następnego dnia masę mięsną mielimy przez maszynkę (sitko grube – szarpak). Do mięsa masy dodajemy około 0,5 l przegotowanej wody i wyrabiamy na gładko.

Nadziewamy jelita przygotowanym mięsem. Kielbasę gotujemy lekko osolonej wodzie, po doprowadzeniu do wrzenia, wyłączamy palnik a kielbasę trzymamy jeszcze w gorącej wodzie pod przykryciem ok.20 minut.

Polecane produkty:

- mięso - <https://produkty.podlaskie.eu/masarniabocki> (<https://produkty.podlaskie.eu/masarniabocki>)
- przyprawy - <https://produkty.podlaskie.eu/runo> (<https://produkty.podlaskie.eu/runo>)

