



## DOPORUČENÁ RECEPTURA

### LOVECKÝ DOMÁCÍ SALÁM

(10kg)

#### Suroviny:

4,0kg vepřové plece bez kosti,  
4,0kg vepřového boku,  
2,0kg hovězího předního,

#### Přísady:

200g Řeznické soli  
152g Koření ŘEZ-Lovecký salám

#### Obal:

Technologický 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 střev o průměru 55mm.

Očištěné maso nařežeme na menší kusy. Maso by mělo být studené až namražené, aby při míchání nepustilo tuk a nebylo pak vysušené. Maso pomeleme, promícháme se solí a s kořenící směsí. Poté směs naplníme do střev, konce převážeme provázkem. Pozor, střeva neplníme celé, ale něco málo za půlku, aby jsme je pak vytvarovali do hranatého tvaru. Salámy necháme 3 dny uležet při pokojové teplotě.

#### Opracování:

Pro co nejhezčí barvu udíme salámy studeným kouřem zhruba tak 2 dny. Poté následuje proces zrání a sušení, který trvá přibližně 14 dní za použití metody uzení studeným kouřem. Salámy můžeme do dřevěné udírny nebo elektrické udírny zavěsit na háčky, nebo položit na nerezové rošty.