



DOMÁCÍ VÝROBA

CHALUPÁŘSKÁ KLOBÁSA

(10kg)

Suroviny:

2,0kg zadního hovězího masa bez loje
5,0kg vepřové krkovičky
3,0kg vepřového výřezu bez kůže

Přísady:

400g vody
200g Řeznické soli
150g Koření ŘEZ - Chalupářská klobása

Obal:

Vepřová střívka sdíraná

Výroba:

Čerstvou krkovičku a vepřový výřez bez kůže nakrájíme na kostky o velikosti 1,5 cm, promícháme se solí a česnekem, pokrácené maso navrstvíme do nádoby (nejprve libové maso a poté výřez) a dáme do chladničky na 24 hodiny proležet. Hovězí maso umeleme najemno, popřípadě s částí vepřového výřezu s kůží. Hovězí maso rozpracujeme s vodou, kořením ŘEZ - Chalupářská klobása a solí do dobře pojivé spojky, přidáme jemný vepřový výřez a potom i nakrájené proleželé kostky masa. Všechno dobře promícháme a rozpracujeme. Narážíme do sdíraných tenkých vepřových střev a klobásy přetáčíme na hmotnost 200-300 g.

Opracování:

Klobásy zavěsíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a udíme v teplém kouři 6 – 8 hodin. Popřípadě je dováříme ve vodě. Klobásy poté necháme vychladnout.

DOPORUČENÁ RECEPTURA