Lužnické klobásy

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- vepřový bok bez kůže 7 kg
- hovězí přední 2.5 kg
- cibule 200 g
- sůl 200 g
- utřený česnek 100 g
- červená paprika 50 g
- pepř 50 g
- drcený kmín 30 g
- mletý muškátový oříšek 10 g
- voda 0.5 l

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Hovězí maso umeleme na mlýnku, do takto připravené spojky vmícháme na kostičky nakrájený bok, kostky o hraně 1-1,5 cm, pak přidáme všechno koření, rozetřený česnek, nastrouhanou cibuli, vodu a důkladně rozmícháme, uložíme na 24 hodin do chladu aby se směs rozležela
2. Plníme do střev, přetočíme, klobásy zavážeme, (nožičky děláme o délce 20 cm)
3. Naplněné klobásy pověsíme do vyhřáté udírny a udíme do zlatohnědé barvy 2 hodiny při 75 °C
4. Vyuzené a prochladlé klobásy povaříme 20 min při teplotě 70 °C
5. Druhý den vychladlé klobásy doudíme 1 hodinu při 80 °C.

Poznámka:

recept na 10 kg klobás
dva a půl kila hovězího masa bez blan a loje