Domácí klobásy

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- voda 800 ml
- hovězí maso (krk nebo přední) 2 kg
- vepřová plec (bez kosti) 2 kg
- vepřový bok (bez kůže,bez kostí) 6 kg
- oblíbené koření 1 ks
- vepřová střeva 1 balení

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Chystáte oslavu, venkovní párty nebo jen posezení s kamarády? To vám určitě přijdou vhod domácí klobásy.
Nejprve si zajdeme k řezníkovi pro kvalitní maso. Připravíme si dvě nádoby.
Na prkénku si rozkrájíme hovězí maso a osolíme. To samé s vepřovým masem. Nyní bude maso odpočívat (musí se uležet) při teplotě 5 - 7°C. A to 3 dny.
Po uplynutí, si 1 kg vepřového bůčku umeleme na strojku na jemné desce. To samé uděláme s 2 kg hovězího masa.
Ostatní maso si nameleme na strojku na desce (na hrubé - 16 mm).
Do jemně namletého masa přidáme vodu smíchanou se svým oblíbeným kořením.
K tomu nyní přidáme maso, které máme již namleté na hrubé desce.

Ingredience smícháme a propracujeme. Naplníme do střev. Potom už budeme udit na 70°C. Udíme zhruba 5-6 hodin. Pak už si stačí jen vychutnávat skvělé domácí klobásy. Skoro 8 kg chutných klobás.