

Domácí klobásy podle Hynka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hovězí maso přední nebo krk 2 kg
- voda 0.8 l
- vepřový bok bez kostí a kůže 6 kg
- koření 1 ks
- vepřová střeva 1 balíček
- sůl 1 ks
- vepřová plec bez kosti 2 kg

Doba přípravy: 360 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nakrájíme na plátky vepřové maso zvlášť, hovězí maso zvlášť. Nasolíme a necháme 3 dny uležet při teplotě 5 - 7 °C.

Za 3 dny pomeleme na jemné desce (prát) 2 kg hovězího masa a 1 kg vepřového bůčku. Zbytek masa pomeleme na hrubé na desce (16 mm). Zamícháme koření (podle chuti) s vodou a vmícháme do prátu. Potom vmícháme hrubě namleté maso. Vše dohromady důkladně promícháme.

Masovou směs na domácí klobásy narazíme do střev a uđíme 5 - 6 hodin na 70 °C.

Pokud spěcháme, je možné část s nakládáním vynechat. Na chuť to nemá moc velký vliv. Na 10 kg

domácích klobás podle Hynka budeme potřebovat asi 12 metrů střev.