

Klobásky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mletý kmín 80 g
- mletá maďarská paprika 150 g
- sůl 220 g
- vepřové maso 10 kg
- cukr krystal 100 g
- mletý černý pepř 80 g
- česnek 200 g
- grilovací koření 100 g
- **podle chuti**
- čerstvý zázvor 1 ks
- chilli koření 1 ks
- **podle potřeby**
- středně velká střeva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Kanada

Počet porcí: 1

Postup:

Maso umeleme na větší kousky. Všechny suroviny a přísady spolu pořádně několikrát promícháme a necháme několik hodin uležet v chladu, aby se prolnuly chutě a vůně.

Potom pomocí ručního mlýnku s nástavcem plníme masovou směs do střev. Tvarujeme klobásky v

takové délce, jaká nám vyhovuje. Důležité je, připravené klobásky propíchnout velkou jehlou, aby z nich vyšel přebytečný vzduch. Klobásky vyudíme a necháme v chladu oschnout.

Hotové klobásky skladujeme v chladu a suchu. Konzumujeme podle chuti.