



Domácí uzené klobásy

Ingredience

vepřová plec: 1 kg
vepřový bok: 1,5 kg
sůl: 80 g
česnek: 40 g
mletá sladká paprika: 40 g
pálivá paprika: 60 g
pepř: 10 g
kmín
majoránka
střívka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Maso nakrájíme na kousky, které se nám vejdou do mlýnku, nameleme, smícháme s kořením a uložíme přes noc do chladu. Střeva pečlivě propláchneme vodou a plníme masovou směsí, přes noc pověsíme klobásy na tyč, aby z nich vykapala voda a druhý den vyudíme. Domácí uzené klobásy podáváme s čerstvým...

Domáci uzené klobásy - recept

Maso nakrájíme na kousky, které se nám vejdou do mlýnku, nameleme, smícháme s kořením a uložíme přes noc do chladu. Střeva pečlivě propláchneme vodou a plníme masovou směsí, přes noc pověsíme klobásy na tyč, aby z nich vykapala voda a druhý den vyudíme.

Domáci uzené klobásy podáváme s čerstvým chlebem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí