

Kiełbasa suszona

Składniki

Mięso

- 2,5 kg szynki wieprzowej, zmielone na [sitku o średnicy oczek 10 mm](#)
- 2,5 kg boczku wieprzowego bez skóry, zmielone na sitku o średnicy oczek 4,5 mm

Przyprawy

- 80 g (8 czubatych łyżeczek) [Peklosmaczek K](#) (kiełbaska będzie czerwona na przekroju) lub sól kuchenna (wówczas kiełbaska będzie szara na przekroju)
- 50 g (8 czubatych łyżeczek) przyprawy Turbo Smak AN Kiełbasa myśliwska. Charakter (nutę smakową) tej mieszance nadają: **pieprz, czosnek, gałka muskatołowa ...**
- 20 g (6 łyżeczek) przyprawy [Dobry Smak Rozkoszna BG](#) Charakter (nutę smakową) tej mieszance nadają: **czosnek granulat, czosnek grys, i dużo czarnego pieprzu ...**

Inne

- 1 l wody (przegotowanej, schłodzonej)
- [Jelita wieprzowe kaliber 26/28](#) – ok.8 metrów

Sposób przygotowania

Czynności wstępne

- Dzień przed planowanym nadziewaniem, jelita kilkakrotnie przepłukałem w letniej wodzie, następnie pozostawiłem namoczone na ok. 24 godziny
- Do miski z mięsem wsypałem przyprawę Turbo Smak AN Kiełbasa myśliwska, [Dobry Smak Rozkoszna BG](#), [Peklosmaczek K](#) i wodę, a następnie krótko wymieszałem do czasu rozprowadzenia się równomiernie przypraw.
- Kiełbasy nadziewałem przy użyciu [nadziewarki pionowej o pojemności 3 litrów](#), z założonym lejkiem o średnicy 19 mm.
- Uformowałem zwarte kule, które włożyłem do nadziewarki i docisnąłem aby pozbyć się powietrza.
- Wycisnąłem farsz, tak aby wystawał ok 1 cm z lejka i nałożyłem jelita na lejek, (dzięki wystającemu farszowi, jelita łatwiej się naciąga)
- Farsz nadziałem w jelita, tak aby można było jeszcze okręcić i uformować około 30 cm kawałki kiełbasy.
- Kiełbasy od razu włożyłem do wody o temperaturze ok. 75 st. C i parzyłem do uzyskania temp. 60 st. C wewnątrz kiełbasy
- Po osiągnięciu temperatury, kiełbasy od razu przełożyłem do wędzarni elektrycznej i przeprowadziłem proces osuszania.

Osuszanie w [wędzarni elektrycznej](#)

- W miejsce dymogeneratora, włożyłem wentylator i nastawiłem temperaturę na 100 st. C.
- Przy całkowicie otwartym kominku, osuszałem kiełbasy przez około 2,5 godziny, do czasu całkowitego obsuszenia.
- Następnie w miejsce wentylatora włożyłem dymogeneratore, zasypany zrębkami bukowo-olchowymi
- Temperaturę na regulatorze nastawiłem na 65 st. C i przy na wpół otwartym kominku wędziłem kiełbasy przez kolejne 3 godziny.
- W trakcie wędzenia, przekładałem kije aby wyroby równomiernie nabierały koloru
- Gdy stwierdziłem że kolor jest już odpowiedni, zwiększyłem temperaturę do 100 st. C i rozpocząłem pieczenie kiełbasy.
- Pieczenie trwało przez niecałą godzinę, do czasu gdy termometr wskazał temperaturę 72 st. C wewnątrz kiełbasy.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury, kiełbasę odstawiłem w chłodne i przewiewne miejsce do wystudzenia i tak ją pozostawiłem przez kolejne dni.
- Po trzecim dniu kiełbasa zaczęła się już wyraźnie obkurczać i twardnieć, a jej krojenie wymagało ostrego noża.

Wszystkie niezbędne przyprawy i materiały znajdziesz na stronie www.tradismak.pl

