

Kiełbasa tradycyjna

Składniki

Mięso

- 0,6 kg szynki wieprzowej, zmielone na [sitku o średnicy oczek 10 mm](#)
- 0,4 kg boczku wieprzowego bez skóry, zmielone na sitku o średnicy oczek 4,5 mm

Przyprawy

- 16 g (2 czubate łyżeczki) [Peklosmaczek K](#) (kiełbaska będzie czerwona na przekroju) lub sól kuchenna (wówczas kiełbaska będzie szara na przekroju)
- 16 g (2czubate łyżeczki) przyprawy [Pdp VEGA Tradycyjna - pikantna](#) (Charakter tej mieszance nadają: czosnek, pieprz czarny, kminek, majeranek)

Inne

- 100 ml wody (przegotowanej, schłodzonej)
- [Jelita wieprzowe kaliber 26/28](#) – ok.1,5 - 2 metrów na kilogram mięsa

Sposób przygotowania

Czynności wstępne

- Dzień przed planowanym nadziewaniem, jelita kilkakrotnie przepłukałem w letniej wodzie, następnie pozostawiłem namoczone na ok. 24 godziny
- Dobrze jest kilka razy wymienić wodę, w celu pozbycia się nadmiaru soli.
- Do miski z mięsem wsypałem przyprawę Pdp VEGA Tradycyjna - pikantna , Peklosmaczek K i wodę, a następnie mieszałem do czasu aż poczułem że mięso stało się kleiste

Nadziewanie

- 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 20 cm kawałki kiełbasy.
- Tak uformowane kiełbaski odwiesiłem na ok. 12 godzin do osadzania i obeschnięcia

Wędzenie

- Pierwszym, bardzo ważnym etapem wędzenia jest osuszanie.

- Osuszanie w [wędzarni elektrycznej](#) wykonałem następująco:
- W miejsce dymogeneratora, włożyłem wentylator i nastawiłem temperaturę na 100 C.
- Przy całkowicie otwartym kominku, osuszałem kiełbasy przez około 2,5 godziny, do czasu całkowitego obsuszenia.
- Widząc że, kiełbasa nabrała już czerwonego koloru, w miejsce wentylatora włożyłem dymogenerator, zasypany zrębkami bukowo-olchowymi
- Temperaturę na regulatorze nastawiłem na 55 stopni i przy na wpół otwartym kominku wędziłem kiełbasy przez kolejne 2,5 godziny.
- W trakcie wędzenia, przekładałem kije aby wyroby równomiernie nabierały koloru
- Gdy stwierdziłem że kolor jest już odpowiedni, zwiększyłem temperaturę do 100 C i rozpocząłem pieczenie kiełbasy.
- Pieczenie trwało przez około 1,5 godziny, do czasu gdy termometr wskazał temperaturę 72 stopni wewnątrz kiełbasy.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury, kiełbasę odstawiłem w chłodne i przewiewne miejsce do wystygnięcia

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

