

Domácí vepřové klobásy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1 dní 8h 0min , Čas vaření: 6h 0min

Celkový čas: 1 dní 14h 0min , Porce: **30**

8242 kalorií , **0 g** cukrů , **90 g** tuků , **630 g** bílkovin

Autor: Vulpeja :-)

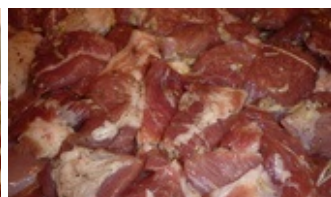
Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-veprove-klobasy>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme a očistíme od hrubých nečistot. Sádlo necháme. Nakrájíme na kostky a okořeníme. Necháme odležet do druhého dne. Do mlýnku na maso nastavíme "šajbu" s většími otvory. Naložené kousky meleme nejdříve do mísy a poté na vyústění navlečeme vyprané střívko a znova necháme projít mlýnkem, tentokrát bez nože. Začátek i konec střívka se zauzluje, mezi klobáskami se střívko jen zamotá, uzlíky se nedělají. Hotové klobásy necháme uschnout a pak zavěsíme do udírny, kde cca 5 - 6 hodin udíme teplým kouřem.

Tip k receptu

Chuť klobásek ovlivňujeme sami přidáním různých bylinek či koření, které máme rádi. Také hrubost mletí, libovost nebo délku klobásy si určujeme dle vlastních představ.



Ingredience

- 3 kg vepřové kýty
- 5 kg vepřového bůčku
- 2 kg vepřové plece
- 2 g pepře (na 1kg masa)
- 20 g soli (na 1kg masa)
- 1 g kmínu (na 1kg masa)
- 2,5 g česneku (na 1kg masy)
- střívko dle množství klobásek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Svačinka