Dědovo klobása

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 12h 0min , Čas vaření: 8h 0min
Celkový čas: 20h 0min , Porce: **35**

10096 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: kuba.mrazku

Odkaz: https://srecepty.cz/dedovo-klobasa

Příprava

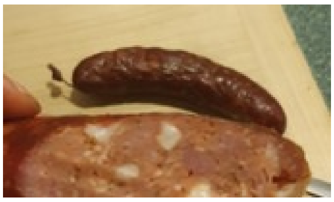
Maso (3 kg plece, 2 kg bůčku, 1 kg hovězí zadní) nasolíme den před mletím. Na kilo masa dávám 20 g soli. Hovězí nameleme na 3mm, bůček s půlkou plecka na 7mm a druhou půlku nakrájíme na kostičky pro mozaiku.

Hovězí vyhněteme do lepkavé hmoty s trochou vody. Použil jsem 3 kostky ledu, které necháme povolit. Přidáme koření, které je uvedené na 6 kg masa. Promícháme v řeznické přepravce.

Do střev 34/36 naplníme večer před uzením. Udíme 2 hod na 60°C, 6 hod na 75°C.

Ingredience

- 2 kg vepřový bok
- 3 kg vepřová plec
- 1 kg hovězí maso
- 120 g sůl
- 20 g Pepř černý mletý
- 6 g Kmín drcený
- 6 g Majoránka
- 6 g Nové koření mleté
- 60 g česnek český
- 20 g Paprika sladká mletá
- 10 g Paprika pálivá mletá

Kategorie

Česká, Maso