



## KIEŁBASA SZYMKOWA Z ZIEŁONYM PIEPRZEM

Receptura na 10 kg surowca:

I Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I 8,0 kg
2. Wieprzowina kl. III 2,0 kg

II Przyprawy i materiały pomocnicze:

1. Peklosól 16- 18g na kg mięsa
2. AROMAT KONSERWY 1 g/kg
3. pieprz biały mielony 2 g/kg
4. kolendra mielona 1,5 g/kg
5. pieprz zielony ziarno 1 g/kg
6. woda 0,5 l.
7. Słoiki 200- 400 ml

1. Peklowanie:

Wieprzowinę kl. I kroimy na kawałki o średnicy ok 5cm i mieszamy z peklosolą. Pozostałe surowce również mieszamy z peklosolą i zostawiamy na jeden dzień w chłodnym miejscu.

2. Rozdrabnianie:

Wieprzowina kl. III rozdrobniona na siatce 3 mm (2x)

4. Mieszanie:

Mięso wieprzowe kl. III wyrabiamy ręcznie na jednolitą masę dodając stopniowo wodę. Następnie wszystko razem mieszamy dodając przyprawy i aromat (rozpuszczony w niewielkiej ilości wody). Mieszać do uzyskania jednorodnej konsystencji farszu.

5. Nadziewanie

Napełniamy słoiki wcześniej wyparzone i zakręcamy.

6. Obróbka termiczna

Na dnie garnka układamy ściereczkę, wkładamy słoiki i zalewamy wodą do 3/4 wysokości słoików. Po zagotowaniu wody zmniejszamy moc palnika do minimum i gotujemy przez ok. 1 godzinę. Po pasteryzacji wyciągamy słoiki i odstawiamy do wystygnięcia. W celu zwiększenia trwałości można na drugi dzień powtórzyć pasteryzację.