



Kiełbasa Podwawelska

Przykładowa receptura

Receptura na 10 kg surowca:

I Surowiec:

1. Wieprzowina kl. IIA 5,0 kg
2. Wieprzowina kl. IIB 4,0kg
3. Wieprzowina kl. III 1,0 kg

II Przyprawy i materiały pomocnicze:

- 1) Peklosól 0,18kg
- 2) **Przyprawa Kiełbasa podwawelska** 0,09 kg lub według uznania
- 4) Zimna woda 0,25 l.
- 5) Jelita wieprzowe 26 - 28 mm

Sposób przygotowania

1. Peklowanie:

Poszczególne surowce pokrojone w kawałki mieszamy z peklosolą i zostawiamy na jeden dzień w chłodnym miejscu.

2. Rozdrabnianie:

wieprzowina kl. IIA rozdrobniona na siatce 10 mm
wieprzowina kl. IIB - na siatce 5-6 mm
wieprzowina kl. III rozdrobniona na siatce 2- 3 mm

3. Mieszanie:

Mięso wieprzowe kl. III wyrabiamy ręcznie na jednolitą masę dodając stopniowo wodę. Następnie wszystko razem mieszamy dodając przyprawę.

4. Nadziewanie

Nadziewać w jelita wieprzowe 28 - 30 mm

5. Osadzanie:

Odstawiamy na dwie godziny

6. Wędzenie:

Wędzimy ciepłym dymem do momentu uzyskania odpowiedniej barwy.

7. Parzenie:

W temp. 75 °C do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 70-72 °C

8. Studzenie:

Studzenie zimną wodą