

Maďarské klobásky podle Michala (10 kg)

Vyrobte si klobásky, za které vás každý pochválí. V tomto návodu se dozvíte, jak udělat domácí maďarské klobásky s našim maďarským kořením.

Co budeme potřebovat?

- 5 kg vepřové plece
- 2 kg vepřové kotlety
- 2k vepřového bůčku
- 1 kg hovězí
- 220 g soli
- koření Maďarská domácí klobása pikantní (260 g)

Příprava

1. Vepřovou plec a bůček nakrájíme na menší kousky a pomeleme v mlýnku na maso na střední šajbě.
2. Vepřovou kotletu ručně nakrájíme na cca 1×1 cm veliké kostičky.
3. Hovězí pomeleme na nejmenší šajbě a postup opakujeme 3x, aby se z hovězího stala kaše, té se říká tzv. prát, který nám bude sloužit jako pojivo v klobáskách.
4. Všechno pomleté a nakrájené maso důkladně vymícháme, postupně přidáváme směs maďarského koření, sůl a cca 0,5 l ledové vody. (Pokud mícháme ručně, připravme se na to, že nás budou určitě bolet ruce)
5. Že je dílo hotovo poznáme tak, že se nám kulička vyrobená z masa přilepí k rukám a bude držet, i když ruku otočíme.
6. Celé dílo plníme plničkou klobás do střívek.
7. Takto naplněná střívka necháme přes noc vyvěšená v pokojové teplotě, aby pořádně oschla.

Maďarské klobásky podle Michala (10 kg)

Uzení

1. Udírnu si vyhřejeme na 70°C. Klobásky udíme nepřetržitě 8 h.
2. Po vyuzení necháme 2 dny klobásky vyvěsit a pak už jen hurá do nich.

Pokud udíme na 70°C, tak celý proces uzení trvá 8 h. Teplotu můžeme upravit na 80°C, ale to pak udíme 7 h.

K uzení klobás je vhodná buková štěpka. Ve volbě štěpky se meze nekladou a proto můžeme doporučit i švestku nebo třešeň.

Ať se vám uzení podaří a dobrou chuť.

Tým Udíme doma