

Uzené domácí korbáčiky a parenica podle Marcely

Ať už se jedná uzení a výrobu uzenin, klobásy, výrobu sýrů a nebo třeba i pečení dortů a zákusků, Marcela ví jak na to. Jelikož se tady zaměřujeme na uzení, sdílela s námi dva recepty. Dneska se podíváme na ten první: recept na korbáčiky a parenicu.

Co budeme potřebovat?

- 10 l mléka z farmy
- 2 g termofilní kultura STI 12
- 1 ml syřidla
- 1 kg sůl
- chlorid vápenatý
- 0,5 kg syrovátka

Příprava

1. Z mléka odebereme smetanu a zahřejeme na 39-40 °C.
2. Přidáme kulturu, pořádně promícháme a hrnec přikryjeme na 45 minut.
3. Přidáme syřidlo, zamícháme. Rozvířené mléko zastavíme a opět na 45 minut přikryjeme.
4. Uděláme kontrolu lomu (vzniklé sýřeniny), musí mít konzistenci jako ztuhlý pudink (ostrý lom).
5. V hrnci sýřeninu nakrájíme (na čtverce 7×7 cm) a necháme dalších 5 minut stát.
6. Potom pětkrát promícháme v dalších 15ti minutách.
7. Přecedíme přes síto a plachetku. Sýřeninu, která v plachetce zůstane, se nechá v teple zrát.
8. Po dvou hodinách by měla sýřenina mít PH 4.9 až 5.2, většinou po třech hodinách můžeme pokračovat.

Uzené domácí korbáčiky a parenica podle Marcely

Vaření

1. Nahřejeme vodu v hrnci na 65-70 °C a udržujeme teplotu.
2. Odleželou sýřeninu nakrájíme na plátky a dva kusy dáme do vody.
3. Po chvíli je vyjmeme, propracujeme a začneme tahat nitě.
4. Druhý konec musíme stále nechat ve vodě a rukama tvarujeme nit, vedle máme hrnec se studenou vodou, kam při tažení nitě vkládáme.
5. Po vytáhání nařežeme na požadovanou délku.
6. Připravíme solanku – 3,5 litrů vody, 0,5 litrů syrovátky, 1 kg soli a 3 lžičky chloridu vápenatého.
7. Korbáčiky vložíme do solanky na 5 minut a po vytáhnutí ne necháme okapat.

Uzení

1. Udíme vždy pod teplotu 30 °C.
2. Orientujeme se podle barvy, paní Marcela doporučuje do zlatohněda, ale záleží na preferenci.

Přejeme dobrou chuť a děkujeme Marcele, že s námi sdílela její recept.

Pokud byste s námi chtěli sdílet svůj recept, neváhejte a pošlete nám ho na my@udimedoma.cz

Tým Udíme doma