

Zakouřený Fuet podle Petra

Fuet je vepřový fermentovaný salám pocházející z katalánské kuchyně a je obalen střívkem s bílou plísní. Petr se s takovým salámem pochlubil u nás na Facebooku a poprosili jsme ho, aby se s námi o jeho recept podělil.

Suroviny na 1 kg

- Hřbetní sádlo 20%
- Vepřová plec libová 80%
- Startovací kultura LS25 (dle návodu)
- 26 g soli
- 20 g sušeného odstředěného mléka
- 10 g dextrózy
- 1,3 g pepře
- 1 g uzené papriky
- 30 ml suchého bílého vína
- 8 g sušeného česneku

Příprava

1. Sádlo nakrájíme na kostičky 5 mm.
2. Plec nakrájíme na kostky 20 mm a řádně podchladíme nebo až namrazíme, poté nameleme přes šajbu číslo 12.
3. Startovací kulturu rozpustíme v destilované vodě minimálně 3 hodiny před použitím.
4. Do masa vmícháme startovací kulturu, víno a následně všechny suché ingredience.
5. Při míchání se musí udržet směs podchlazená. Mnoho lidí tento krok nedodrží a skončí s mozaikou, která není dle jejich představ.
6. Stále hodně studenou směs narazíme do střev, propícháme – hustě – sterilní jehlou a ponecháme zrát při teplotě 22°C a pokojové vlhkosti – po dobu 72 hodin, aby došlo k fermentaci.
7. Následně udíme studeným kouřem 3 x 12 h.
8. Po úbytku 1/3 váhy je výrobek vhodný ke konzumaci.

Přejeme úspěch při uzení.

Petr Šudy Šudoma a Tým Udíme doma