

Kiełbasa z dzika I

Jelita oczyścić, namoczyć, natrzeć solą. Korzenie drobno utłuc w młynku i przesiać przez sito. Słoninę pokroić w drobną kostkę. Dziczyznę i wieprzowinę przepuścić 2 razy przez maszynkę. Czosnek rozetrzeć z solą. Wszystkie składniki przełożyć do miski i stopniowo dolewając wody wyrobić na masę. Osuszone jelita dokładnie wypełnić masą, zawiązać końce, powiesić na trzy dni w chłodnym, przewiewnym miejscu. Po trzech dniach jeszcze raz mocno ścisnąć mięso, uwędzić w gorącym dymie, włożyć do wrzątku, gotować na małym ogniu przez pół godziny. Powiesić w chłodnym, przewiewnym miejscu.

Składniki:

1 kg mięsa z dzika, 500 g wieprzowiny, 500 g słoniny, 5 ząbków czosnku, 1 łyżeczka saletry, po 15 ziarenek ziela angielskiego i pieprzu, 5 ziarenek jałowca, 2 goździki, szczypta majeranku, szczypta gałki muskatołowej, 3 łyżki soli, 1 szklanka przegotowanej wody, jelita wieprzowe