

przepis na białą kielbasę Grzegorza Russaka

przepis na doskonałą, białą kielbasę. Dzisiaj przez internet można zamówić osłonki naturalne. Weźmiemy sobie 7 kg dobrego mięsa np. z szynki wieprzowej, 3 kg czegoś tłustego, może być słoninka lub boczek. Potrzebujemy do tego jeszcze kilograma cielęcej pręgi. Szynkę mielimy na najmniejszym sitku, słoninę lub boczek na średnim, a cielęcą pręgę kroimy grubo nożem. - Mięsa mieszamy, dodajemy 22 dag soli, po 1 dag pieprzu, majeranku, 2 główki czosnku oraz przyprawy, które lubimy. Dokładnie wszystko mieszamy i nadziewamy mięsem jelita i odwieszamy. Następnie wrzucamy do kotła z wodą o temperaturze 75 st. C. Gotujemy ją przez 25 minut w temperaturze 68 st. C. I mamy najlepszą, białą kielbasę. Smacznego!