

Szarvaskolbász

Szerző: -ka-p-á-r-

2014. október 23.

Utolsó frissítés: 2014. október 23.

Á

- 20 kg szarvaslapocka vagy comb
- 5 kg sertés lapocka
- 5 kg sertés zsírszalonna
- 60 dkg sárga
- 45 dkg árnyalt csemegepaprika
- 15 dkg erdőspaprika,
- 5 dkg árnyalt feketebors
- 5 dkg fehérbors
- 5 dkg árnyalt kálmány
- 30 dkg fokhagyma
- 3 tk nátrium-benzoát

- 40 m szárazított sertésbőrleves hűsokat és a zsírszalonnát csokorra vágjuk, majd nagylyukú darálóval ledaráljuk. Az így kapott darálthúst összekeverjük a kátfőle paprikával, a tölgybői fűszerrel, a szárazított fokhagymával, a sárgával, valamint nátrium-benzoáttal. (Pikánsabbá tehetjük a masszát 2-3 citrom reszelt héjával, illetve 40-50 dkg szárított paradicsom aprított káliknak hozzákeverésével.) 24 órán át pihentetjük a bekevert kolbászhúst, majd jó szorosán betöltjük az elázott legbejlesztett és kimosott konyhakész sertésbőrbe. Az így elkészített kolbászokat hideg fű 3 napig fűszerteljesen, majd hűvös szűz helyen tároljuk fogyasztásig. Fűszerteljesen nálkálál sárvé vagy fűze, friss fogyasztható kálálárbázis kálikretékkel a savanyókálikposztátál a polentáig.

Á

Borajánlás:

Ihatunk hozzá friss csőt bármilyen formában, friss rozót hidegen, fűreg bikavért dekantálva vagy fűszeres forralt bort daniáiszva.