

Erdősz szalámi

Szerző: -ka-pá-r-

2016. február 13.

Utolsó frissítés 2016. február 14.

Á

- 10 kg sertés lapocka
- 4 kg szarvas lapocka
- 4 kg zsál-rsalonna
- 5 fej fokhagyma

- 2 dkg ártított fehérbors
- 2 dkg durvára tört feketebors
- 2 dkg ártított szegfűbors
- 1 dkg ártított gyömbér

- 1 dkg morzsolt kakukkfű
- 1 dkg ártított kálmány
- 1 dkg morzsolt borsikafű
- 35 dkg durva asztali sá
- 10 máter szalámi bál (50mm-es)

- 2 dkg salátram sá (elhagyható) A vortál (látásztál) és hirtéktől megtisztított hősokat és a szalonnát kis darabokra daraboljuk, majd jól szedolgozzuk a zott fokhagymával és a megadott fűszerekkel. (A salátram hozzáadása akkor szükséges, ha az elkészült szalámikat nem tudjuk egyenletesen hideg és jól szellőző helyen tartani, egyébként elhagyható.) Egy éjszakán át hagyjuk a masszát pihenni hideg helyen, letakarva. Á

Á

Májnap ismétlünk az egészet, majd mákonyi golyókat formálva belüle hurkatálta be helyezzük. Az elázott máteres darabokra vágott és hideg vízbe beáztatott szalámibelek végét elkéjük, majd jól szorosán beletöltjük hősöpet és a májsik végét is lekéjük, úgy hogy egy hurkot hagyunk a zsírón a fűggesztéshez. Ezután fűstálta be helyezzük és 2 nap alatt, bál- vagy gyámálcfa forgács hideg fűstájon megfűstáljuk. Ha a fűstálással megvagyunk, legalább 2 hétig szikkasztjuk még a szalámit hideg, szellőző helyen, majd ezt követően fogyasztjuk. Á