

## Kiełbasa domowa do święconki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 9 Kwietnia 2011r. o 13:19

Tagi: [mięsa](#), [kiełbasa](#), [domowa](#)

Rodzaj dania: [kuchnia regionalna wędliny](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Bieszczady](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
majeranek suszony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
ziele angielskie mielone	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
czosnek granulowany	2	łyżeczka	przyprawy i zioła
jelita wieprzowe	1	opakowanie	mięsa
wieprzowina - dowolne mięso	4	kg	mięsa
wieprzowina - słonina	0,5	kg	mięsa
kostka rosółowa mięsna wołowa	1	szt.	przyprawy i zioła
sól peklowa	90	g	przyprawy i zioła

### Opis

Mięso pokrajać w kostkę o boku ok. 1 cm. Peklosól dokładnie wymieszać z przyprawami, dodać do mięsa i dodając stopniowo bulion (1 szklanka) mieszać i wyrabiać jak ciasto, aż do całkowitego wchłonięcia wywaru.

Następnie dodać pokrojoną w drobną kostkę słoninę i wymieszać aż do równomiernego rozmieszczenia kostek słoniny w masie mięsnej. Ułożyć w naczyniu warstwą o grubości ok. 20 cm, wyrównać powierzchnię i pozostawić w lodówce na 24 godziny.

Ostonki napełnić masą dość ściśle, a końce przewiązać szpagatem, formując odcinki długości 35-40 cm. Zawiesić kiełbasy w chłodnym przewiewnym pomieszczeniu na 4-6 godzin, a następnie wędzić ciepłym dymem przez 3 do 5 godzin.

Kiełbasę parzy się w wodzie przez 20-25 minut w temperaturze 80 stopni.



Dla ilu osób: 6  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
 Czas przygotowywania: 3godz. 0min.  
 Cena: całej potrawy: 30 PLN    jednej porcji: 5 PLN  
 Liczba kalorii: całej potrawy: 890 kcal    jednej porcji: 150 kcal