

Link do produktu: <https://rafex.eu/domowa-do-kabanosow-mieszanka-ziol-i-przypraw-30g-p-203871.html>



Domowa Do Kabanosów -mieszanka ziół i przypraw,30g'

Cena	7,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003684
Kod EAN	5908277717636
Producent	Browin

Opis produktu

Doskonała kompozycja aromatycznych ziół i przypraw, podkreślająca walory smakowe i zapachowe domowych kabanosów wieprzowo-wołowych.**Składniki:**
na kabanosy z 2 kg mięsa: • 500 g szynki • 500 g karczku • 400 g chudego boczku • 400 g podgardla • 200 g wołowiny • 100 ml wody • 30 g mieszanki ziół i przypraw do Kabanosów • 30 g soli • 4 g saletry potasowej • jelita baraniePrzepis:Mięso pokrój w kostkę ok. 5 cm, dobrze je natrzyj solą oraz saletrą i pekluj na sucho przez 12-24 godzin w temperaturze 5-8°C. Po tym czasie chude mięso zmiel przez sito o średnicy oczek 12 mm, a tłustsze kawałki przez drobniejsze sito o oczkach 8 mm. Wołowinę zmiel dwukrotnie przez sito z najmniejszymi oczkami i dobrze wyrób z zimną wodą, aż do wydzielenia się białego kleiku. Zmielone mięso połącz, dopraw dedykowaną mieszanką ziół i przypraw do Kabanosów i dokładnie wyrób, aż będzie samo odklejało się od dłoni. Pół godziny wcześniej przygotuj jelita baranie - dokładnie je wypłucz i pozostaw w letniej wodzie (do 30°C). Napętnij jelita farszem, następnie powieś je na 1-2 godziny na stojaku wędliniarskim w przewiewnym miejscu w celu obsuszenia. Kiedy staną się w dotyku całkiem suche, poddaj je wędzeniu przez 2 godziny w temperaturze 40-50°C. Do wędzenia użyj zrębków czereśniowych. Następnie podpiecz kabanosy (bez zrębków) w temperaturze do 75°C przez 30 minut. Kabanosy można zostawić na kilka dni, aby się dosuszyły, a następnie zapakować próżniowo, co pozwoli wydłużyć czas ich przechowywania. Więcej przepisów znajdziesz na: www.browin.pl/przepisnik**Składniki:**
: jałowiec, pieprz czarny, chilli, czosnek granulowany, majeranek, papryka słodka, gałka muszkatołowa, ziele angielskie.