

Divinové údené klobásy

Recept od Michaely Krajčovičovej

Toto je náš tradičný rodinný recept. Výhodou je, že ho môžete skladovať dlhodobo bez osobitej starostlivosti a v prípade potreby ho naservírovať návšteve alebo si ich zobrať so sebou na poľovačku. Ideálna je výroba počas chladnejšieho obdobia, aby sa znížilo riziko znehodnotenia mäsa a topenia mastnejších častí počas výroby a skladovania, ktoré môžu znižovať chuť klobások.

Ingrediencie

3 druhy mäsa: hovädzie, bravčové a
divinové(jelenie alebo muflónie)
biela údená slanina (bravčová) rovnakom
pomere ku hmotnosti mäsa
cesnak 25 g/1 kg zmesi mäsa a slaniny*
soľ 20 g/1 kg*
čierne korenie 10 g/1 kg
mletá červená paprika 20 g/1 kg * (sladká
alebo pálivá podľa chuti)
mletá rasca 8 g/1 kg *
suché červené víno 0,7 l/15 kg *
klobásové črevá (bravčové) -
solené/čerstvé/mrazené cca 25m/10 kg

Servírovanie

Klobásu pokrájajte na tenké plátky
a podávajte s čerstvým chlebom horčicou
a chrenom. Výborne chutí s čerstvou
zeleninou a cibuľou.

Môžete ju použiť ako prísadu do
varených jedál, podávať varenú
samostatne (variť asi 10minút) alebo
ugrilovať.

Postup

Všetko mäso a slaninu očistite, nakrájajte a pomel'te
do jednej misy (v mlynčeku použite väčšie sitko). Na mäso
použite približne 4 mm sito a na slaninu 8 mm sito.
Očistite a pomel'te aj cesnak na menšom site približne
2,7mm.

Do vína primiešajte soľ, korenie, červenú papriku (sladkú),
rascu a podľa chuti môžete pridať aj pálivú papriku. Túto
zmes pridajte do mäsa a pridajte cesnak. Dôkladne
premiešajte rukami aby sa zmes korenia dobre vsiakla
do mäsa.

Črevá dobre prepláchnite vo vode - zvnútra aj zvonku.
Nepoužívajte poškodené črevá a črevá s dierami.
Črevá naplňte pomocou plniacej násady na mlynčeku.
Na začiatku a na konci klobásu zviažte. Ak je črevo dlhé
po každých približne 20cm otočte klobásu aby sa
oddelila a pokračujte týmto spôsobom až do konca, kde
ju zviažete.

Hotové klobásy zaveste na háky v chladnej miestnosti
(pivnica) a nechajte ich vychladnúť a oschnúť
do nasledujúceho dňa.

Na ďalší deň intenzívne vyúďte klobásy na ovocnom
dreve (čerešňové, slivkové alebo hruškové drevo).
Po údení nechajte klobásy aspoň 2 dni vyvetrať na
studenom vzduchu.

Klobásy skladujte zavesené v chladnej miestnosti,
v chladničke alebo mrazničke.