

Sušené klobásky pro gurmány

Připravila: Alice Mlčochová

Sušené klobásky jsou oblíbenou součástí kuchyně v mnoha domácnostech. Jelikož já i můj partner je přímo milujeme, rozhodla jsem se je naučit připravovat doma. O recept a názornou ukázkou jsem požádala strejdu partnera, který je rodilý Ital a výrobu klobásek ovládá. Z jeho zkušenosti vím, že čím déle se klobáska suší, tím lépe chutná. Doporučená doba sušení je 25-40 dní. Teplota by se měla pohybovat kolem 14-19°C. Pokud budete klobásky sušit při nižší teplotě, proces bude pomalejší. Rozhodně se nebojte během sušení klobásky zkoušet a sami si tak určit čas, který vyhovuje právě vám.

Tento recept si každý může upravit dle chuti. Pokud má někdo rád více pálivé pokrmy, přidá chilli, pokud někdo upřednostňuje bylinky, může přidat fenykl, šalvěj, nebo jiné. Záleží na chuti každého z vás. My používáme maso, které pochází z domácího chovu našich spoluobyvatel a bylinky doma pěstované.

Je důležité klobásky sušit na temném místě, kde nemají přístup mouchy. Pokud by klobásky přišly do kontaktu s mouchami, mohlo by se stát, že by je znehodnotily naklazením vajíček. Kvůli této skutečnosti sušíme klobásky výlučně v chladných měsících, kdy už se mouchy nevyskytují.

Rada pro začátečníky: Nebojte si mleté maso rozdělit na více části a s kořením experimentovat. Přijdete si tak na kombinaci, která pro vás bude ta nejchutnější.

Pro delší použitelnost lze klobásky zamrazit, nebo naložit do oleje.

Recept č.1:

Ingrediencie:

4,5 kg vepřové kýty

1,5 kg slaniny

150 g soli (20-30 g soli na kg masa, my dáváme 25 g soli na kg masa)

12 stroužků česneku-lisovaný (cca 2 stroužky na kg masa)

3 polévkové lžice mleté papriky (můžete namíchat sladkou a uzenou)

2 polévkové lžice fenyklu

Chilli dle chuti (cca půl čajové lžičky)

Cca 1,5 dcl červeného vína

Recept č.2:

Ingrediencie:

4,5 kg vepřové maso (plecko/kýta)

1,5 kg slaniny

150 g soli (20-30 g soli na kg masa, my dáváme 25 g soli na kg masa)

Pepř černý celý (můžete použít i mletý, ale není to ono)

25 g fenyklu drceného

2 dcl bílého vína



Postup:

Maso nameleme a smícháme se všemi ingrediencemi. Pořádně rukama promícháme.



Střívko propláchneme vlažnou vodou.



Střívko nasadíme celé na plnicí přístroj.



Až je velikost klobásy dle našich představ, zavážeme.



Konec uvážeme pevně provázkem



První provázek vážeme běžně.

Druhý provázek uvážeme cca 0,5 cm pod první. Dělá se to z toho důvodu, aby se klobáska při zavěšení nepoškodila.



Toto je doma vyrobený přístroj na
dírkování klobás (dělá se to z toho
důvodu, aby sušení probíhalo
rovnoběžně a odstranily se
vzduchové bubliny uvnitř)



Dírkujeme.

Dírkujeme z obou stran.



Hotovou klobásu zavěsíme. Zde vidíme dvojité vázání.



Hotové klobásky necháme na tmavém místě.

Dobrou chuť ☺