Grillowa Chefa

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: powyżej 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 8/10

Składniki:

- łopatki wieprzowiny - 5 kg
- karkówka - 2 kg
- szynka - 1 kg
- boczek - 1 kg
- golonka ze skórą - 1 kg
- sól niejodowana - 1/2 kg
- suszony majeranek - 5 łyżek
- mielony czosnek - 5 łyżek
- pieprz grubo mielony - 5 łyżek
- kruszony lód - 10 szklanek
- jelito wieprzowe

Opis przygotowania:

Mięso kroimy na kawałki około 2x2 cm, mieszamy z solą (w stosunku 5% do wagi mięsa) i odstawiamy do lodówki przynajmniej na 12 godzin. Szynkę mielimy na grubym oczku. Golonkę mielimy 2 razy, najpierw na grubym oczku, a następnie na bardzo drobnym. Karkówkę i łopatkę mielimy na średnim oczku. Boczek zmrażamy w lodówce i mielimy na bardzo grubym oczku lub małym szarpakiem. Dodajemy do mięsa wszystk przyprawy (majeranek, czosnek, pieprz) i zasypujemy pięcioma szklankami pokruszonego lodu. Kiedy lód nam się częściowo rozpuści rozpoczynamy mieszanie i wyrabianie mięsa, dodając sukcesywnie rozpuszczający się lód. Wyrabiamy do momentu kiedy masa będzie zwięzła i bardzo kleista. Wyrobiony farsz, wkładamy na powrót do lodówki na 6 do 12 godzin. Ściśle nabijamy jelito, (do nabijania jelit można użyć maszynki do mielenia, prawie każda posiada w komplecie zestaw do tego procesu). Odcinki kiełbasy o długości około 1 metra zawijamy w krążki. Rozgrzewamy grill do wysokiej temperatury (około 170 - 200*C) i pieczemy metodą pośrednią od 15 do 25 minut (w zależności od średnicy jelita przewracając jeden raz w połowie pieczenia. Uwaga: kiełbasę możemy również zapiekać w piekarniku. Pod koniec pieczenia, możemy kiełbaskę smarować naszym ulubionym sosem BBQ. Smacznego

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!