

Приправа для сыровяленых колбасок по-польски

Дозировка приправы: 17 г на 1 кг фарша, упаковка рассчитана на 4 кг фарша
Рекомендованная колбасная оболочка: черва свинья

На 1 кг фарша понадобится:

Холодная вода – 250 мл

Постная жилованная нежирная свинина (ококор, лопаточная и поясничные части с содержанием жира не более 10%) – 400 г

Полужирная жилованная свинина (например, ококор, лопаточная и поясничные части с содержанием жира не более 30-50%) – 200 г

Жирная жилованная свинина (например, ококор, лопаточная и поясничные части с содержанием жира более 50%) – 400 г

Поваренная соль – по вкусу

Необходимо добавление нитритной соли в соответствии с рекомендациями по применению нитритной соли

- Приготовление фарша

Мясо для фарша жиловать (удалить жилки, хрящики и т.д.). Мясо нарезать на кусочки по 100 г, сложить в подходящую по объему емкость слоем не более 10 см и поместить в холодильник для подмораживания. Мясо и сало должны сильно охладиться, но не перемерзнуть. Охлажденное мясо измельчить ножом - нежирную и полужирную свинину нарезать кубиками примерно 1,5*1,5 см, а жирную свинину кубиками примерно 2*2 см, внести приправу для сыровяленых колбасок по-польски, добавить 250 мл холодной воды, перемешать фарш и поместить в холодильник не 36 часов при температуре 2-4°C

- Формирование колбасок

Оболочку промыть в теплой воде (пролить через них воду), а затем замочить в воде на 2 часа. Набить фаршем, перекручивая оболочку через 30 см. Оболочка должна наполняться равномерно, вытесняя воздушные пузырьки. Связать кончики наполненной колбаски шпагатом. Получившиеся под оболочкой пузырьки необходимо проткнуть тонкой иголкой.

- Осадка

Наполненные колбаски подсушить два дня в проветриваемом помещении без попадания прямых солнечных лучей при температуре около 20°C. За это время фарш уплотнится, оболочка подсохнет, а поверхность батончиков приобретет красный цвет.

- Сушка

Сушку нужно проводить при температуре 11-15°C и влажности воздуха 80-90% 12-14 суток. Для этого подойдет бытовой холодильник с системой «No frost». При сушке на воздухе сквозняки не допускаются. Колбаски подвесить или сложить в картонный поддон и ежедневно их переворачивать. Если во время вяления на колбасках появится плесень, то ее можно удалить, протерев колбаски уксусом или растительным маслом.

- Хранение

Готовые польские колбаски рекомендуется хранить при 12-15°C и относительной влажности 75-80% не более 3 месяцев.