

Spis treści

Wędliny peklowane

schab a la Polędwica Sopocka.....	5
szynka.....	7
łopatka.....	10
schab faszerowany.....	12

Kielbasy

kielbasa biała	14
kielbasa krakowska	15
kielbasa wieprzowodrobiowa.....	17
kielbasa paprykowa	20
parówki domowe.....	22

Pieczenie

pieczona karkówka.....	25
pieczona szynka.....	29
schab w mleku duszony.....	27
pasztet świąteczny.....	31

Inne

pasztetowa.....	33
salceson.....	36
wątrobianka.....	38
mielonka z galaretką.....	40
kaszanka.....	41

Schab

(Polędwica sopocka)



Polędwica sopocka - to mylne pojęcie , ponieważ kojarzy się z polędwicą a jest ze schabu wieprzowego. Można ten kawałek pysznego mięska zrobić w domu. Bez większych kłopotów . Mogę nawet powiedzieć że jest to jedno z łatwiejszych wędlin domowych do wykonania. W smaku gwarantuje; będzie o niebo lepsza od kupionej w sklepie.

Składniki

- 2 kg schabu chudego bez włókien
- 2 łyżki soli
- 1 łyżeczka soli peklowej
- ½ łyżeczki cukru
- 2 łyżki pieprzu mielonego
- 1 litr wody

Wykonanie

Krok 1 Wodę zagotować, ostudzić, dodać sól, sól peklową i pieprz. Wymieszać aż do rozpuszczenia soli i cukru.

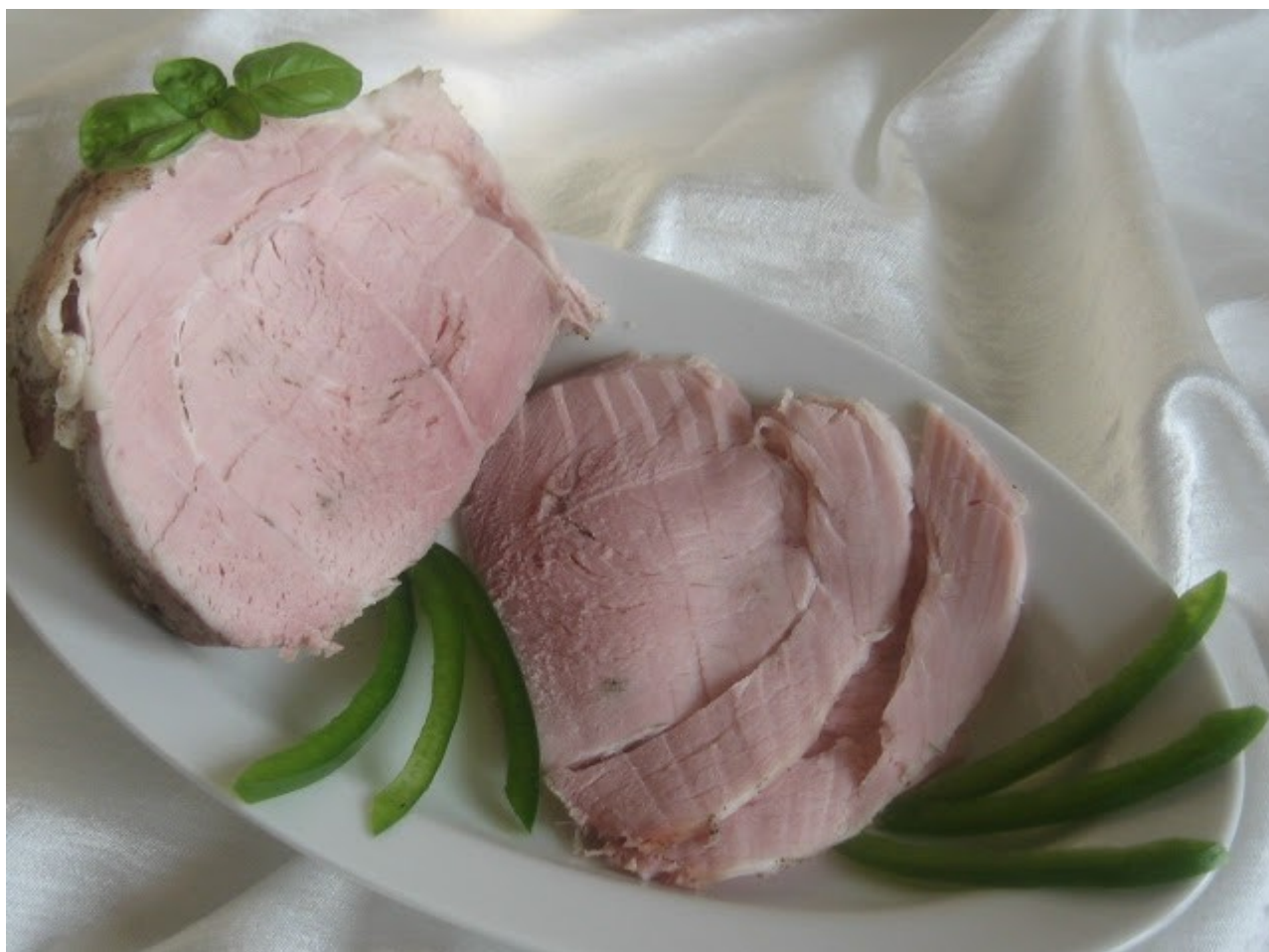
Krok 2 Strzykawka nabierać roztwór i wstrzykiwać w schab. Raz koło razy. Tak aby woda z solą doszła do każdego włókna.

Krok 3 Schab włożyć do pozostałej wody i odstawić na 2 doby do lodówki. Od czasu do czasu przekręcać go.

Krok 4 Mięso osuszyć, obsmażyć na gorącej patelni z każdej strony na złoty kolor.

Krok 5 W dużym garnku zagotować wodę, włożyć schab, parzyć na wolnym ogniu ok 50 minut.

Szynka peklowana



Składniki

2 kg szynki

3 ząbki czosnku

2 łyżki soli

1/4 łyżeczki saletry (zamiast saletry może być sól peklowa 1 łyżeczka)

1 łyżeczka pieprzu

listek laurowy

1/2 litra wody przegotowanej

Wykonanie



Krok 1 . Do zagotowanej wody wsypać sól, saletrę lub sól peklową, pieprz, listek laurowy, roztarty czosnek, wymieszać.



Krok 2 . Nabierać do strzykawki wodę z przyprawami i wstrzykiwać ją w szynkę . Raz po raz aż prawie cała zaprawa będzie w mięsie .

Krok 3 . Na szprycowaną szynkę przykryć i odstawić na 2 dni do lodówki.



Krok 4 . Po 2 dniach zapeklowaną szynkę zawinąć ściśle w folię spożywczą lub rękaw do pieczenia i włożyć do gotującej się wody zmniejszyć ogień do minimum. Zaparzać 2 godziny na małym ogniu (jak rosół) Po tym czasie wyłączyć , szynkę zostawić do wystygnięcia.

Można ciepłą szynkę wyjąć z wody, osuszyć i obciążyć ciężkim przedmiotem . Pozostawić do wystygnięcia. Po wystygnięciu będzie miała kształt spłaszczony i bardziej zwarty.

Łopatka



Składniki

- 2 kg chudej łopatki
- 2 łyżki soli
- 1 łyżeczka soli peklowej
- 2 łyżki pieprzu
- woda do parzenia
- duży garnek

Wykonanie

Krok 1 Przyprawy zmieszać i natrzeć dokładnie mięso . W klepać.

Krok 2 Tak przygotowaną łopatkę odstawić do lodówki na dobę.

Krok 3 Łopatkę przełożyć do miseczki, otrząsnąć z nadmiaru soli. Wlać ½ litra przegotowanej ciepłej wody, zamieszać tak aby sol rozpuściła się.

Krok 4 Strzykawka nabierać powstały roztwór i szprycować mięso. Co centymetr Odstawić do lodówki na 3 dni. Obracać co kilka godzin.

Krok 5 Łopatkę osuszyć, mocno zwinąć i związać sznurkiem (bawełnianym lub lnianym)

Krok 6 Na rozgrzanej patelni obsmażyć z każdej strony na złoty kolor.

Krok 7 W dużym garnku zagotować wodę, lekko osolić. Włożyć łopatkę, parzyć ok 1½ - 2 godzin na bardzo małym ogniu.

Krok 8 Ostudzić. Można czymś ciężkim obciążyć. Będzie bardziej zwarta.

Schab faszerowany



Składniki

2 kg schabu

½ kg mięsa mielonego

2 łyżki soli

1 łyżeczka soli peklowej

1 łyżka pieprzu mielonego

garść śliwek suszonych

sznurek bawełniany

Wykonanie

Krok 1 Zmieszać sole z pieprzem. Łyżeczkę przypraw wsypać do mięsa mielonego dobrze wymieszać. Odstawić do lodówki na dobę.

Krok 2 Do przegotowanej letniej wody wsypać 1 łyżeczkę mieszanki solnej, wymieszać do rozpuszczenia .

Krok 3 Schab rozkroić w z dłuż (ok 1 ½ cm szerokości) tak aby po rozłożeniu był kwadratowy płat. Oprószyć mieszanką solną i wstrzyknąć raz koło razu przygotowany roztwór solny. Odstawić do lodówki na dobę.

Krok 4 Śliwki pokroić drobno , wymieszać z mielonym mięsem. Płat schabu rozłożyć, mięso mielone wyłożyć , równo rozprowadzić.

Krok 5 Ostrożnie zwinąć i co 2-3 cm obwiązać sznurkiem.

Krok 6 Obsmażyć na rozgrzanej patelni na złoty kolor.

Jeśli wędzimy to schab osuszyć i odstawić na kilka godzin. Następnie uwędzić.

Krok 7 W dużym garnku zagotować wodę , posolić , włożyć schab , zmniejszyć ogień Parzyć ok 2 godzin.

Krok 8 Wyjąć schab , koniecznie ciepły przykryć deską i obciążyć. Mięso sklei się. Tak pozostawić do wystygnięcia.

Kielbasa biała



Składniki

- 1 kg łopatki
- ½ karkówki
- 2 łyżki majeranku
- 5 ząbków czosnku
- 1 łyżka pieprzu czarnego
- 3m jelita cienkiego

Wykonanie

Krok 1 Umyte mięso pokroić w drobną kostkę lub przemielić na sitku o dużych oczkach

Krok 2 Do mięsa dodać przyprawy i masować aż masa stanie się kleista, dodać wodę masować do momentu całkowitego wchłonięcia się wody.

Krok 3 Jelito umyć. Nałożyć na przystawkę do kielbas i ściśle napychać. Ważne aby między kawałkami mięsa nie było powietrza.

Krok 4 Kielbaski podzielić na jednakowe kawałki.

Krok 5 W dużym garnku zagotować wodę posolić. Ostrożnie włożyć kielbaski. Parzyć ok 25-30 minut (NIE GOTOWAĆ)

Kielbasa krakowska

Składniki

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 2 kg wołowiny (rostbef)
- 1 łyżeczka soli peklowej
- 1 łyżka soli
- 2 łyżki majeranku
- 1 łyżka pieprzu mielonego
- 5 ząbków czosnku

- ½ litra wody
- ¼ łyżeczki ziela angielskiego zmielonego
- ½ łyżeczki cukru
- 5 m jelita wołowego środkowego (lub folię spożywczą)

Wykonanie

Krok 1 Mięso wieprzowe pokroić w kostkę 1i1/2 cm . Wołowinę w kostkę ok 1cm .

Krok 2 Dodać sol i dokładnie wymieszać . Na koniec dodać przyprawy i roztarty czosnek .
Jeszcze raz dokładnie wymieszać. Pozostawić w chłodnym miejscu na dobę.

Krok 3 Po trochu dodawać wodę i masować mięso aż woda zostanie wchłonięta a mięso stanie się kleistą jednolitą masą .

Krok 4 Umyć jelito podzielić na kawałki . Napęlić je masa kielbasianą . Mocno związać końce kielbas .

Jeśli nie mamy jelita to można zastosować rękaw do pieczenia lub strecz spożywczy

Taką kielbasę wędzimy krótko w gorącym dymie . Jeśli stosujemy strecz to nie wędzimy.

Krok 5 Obsuszona kielbasę wkładamy do gorącej wody i parzymy 30 minut (NIE GOTUJEMY)

Kiełbasa wieprzowodrobiowa



Składniki na 1 kg

- 60 dkg łopatki wieprzowej
- 40 dkg mięsa drobiowego
- 5 ząbków czosnku
- 1 łyżka majeranku (nie jest konieczny)
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka soli peklowej
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 szklanka wody
- ½ łyżeczki cukru

Wykonanie

Krok 1 Mięso pokroić w kostkę (1 cm x 1cm). Sól peklową zmieszać z cukrem i solą. Wsypać do mięsa i dokładnie wymieszać. Nasolony musi być każdy kawałek mięsa. Nakryć i odstawić na 2 doby w chłodne miejsce.

Krok 2 Zapeklowane mięso przemieszać. $\frac{1}{4}$ zmielić.

Krok 3 Do większej miski przełożyć: pokrojone mięso i zmielone, wlać wodę, masować aż mięso stanie się jednolitą masą.

Masowanie polega na mocnym ugniataniu.

Krok 4 Na folię spożywczą lub worek do pieczenia, ułożyć masę kielbasianą. Uformować wałek. Ściśle zawiązać w folię (kilka razy) z obydwu stron zawiązać.



Krok 5 Nakłuwać cienką igłą miejsca z widocznymi bąblami powietrza.

Mięso na kielbasę można w całości zmielić przez sitko o większych oczkach.

W takim przypadku kiełbasa nie będzie miała widocznych kawałów mięsa .

Kielbasa paprykowa



Składniki

2 kg łopatki

¼ łyżeczki soli peklowej

1 łyżka soli

2 łyżki papryki słodkiej

1 łyżeczka papryki ostrej

1 szklanka wody.

2 m jelita cienkiego.

Wykonanie

Krok 1 Mięso pokroić w drobna kostkę. Dokładnie wymieszać z solą peklową i zwykłą.

Pozostawić do następnego dnia w chłodnym miejscu.

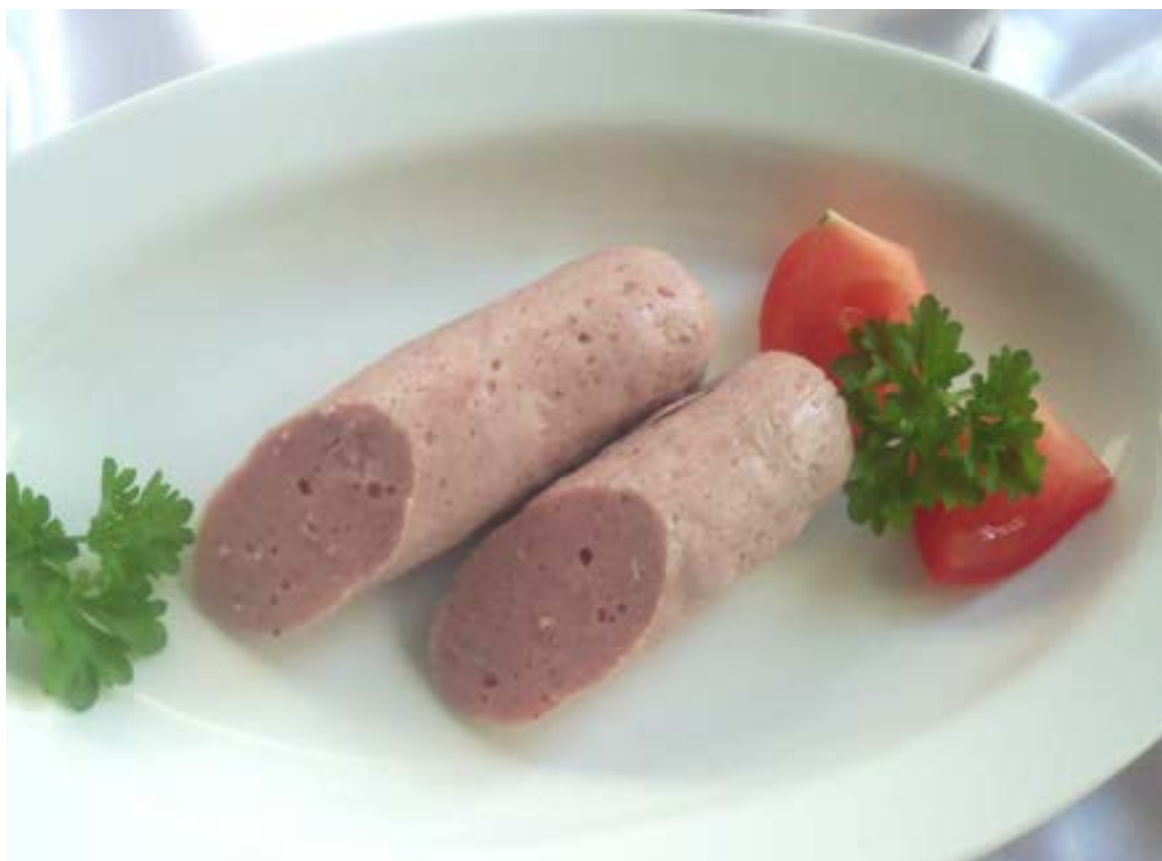
Krok 2 Resztę składników dodać do mięsa, wymieszać. Dokładnie wyrobić tak aby była jednolita kleista masa.

Krok 3 Napęlić jelito tak aby nie było pustych - miejsc. Powiązać w pęta.

Zagotować wodę w dużym garnku i parzyć kiełbasy ok 30 minut. Nie gotować.

Krok 4 Włożyć do rozgrzanego piekarnika (225 stopni) do zarumienienia.

Parówki domowe



Parówki to cienkie, drobno zmielone kiełbaski, które większość z nas lubi a dzieci wręcz pochłaniają je. Niestety etykieta najczęściej krzyczy NIE JEDZ !! Smutne ale prawdziwe. Bo co to za wędlina w której jest 50 % mięsa lub nawet 60 czy 70 % A co zresztą? Uważam że w każdej wędlinie powinno być co najmniej 90 % mięsa, reszta to przyprawy. Takie parówki robię.

Składniki na 1 kg parówek

- 95 dkg łopatki wieprzowej
- 1 łyżka soli
- ½ łyżeczki soli peklowej
- ¼ łyżeczki pieprzu mielonego białego

Jeśli parówki mają być tylko dla dorosłych to pieprzu można dodać 1 łyżeczkę .

- ¾ szklanki wody

Wykonanie



Krok 1 Pokroić na drobne kawałki mięso . Wymieszać z solą peklową i zwykłą.
Odstawić na 2 dni w chłodne miejsce.

Krok 2 Po 2 dniach mięso zmielić 2- 3 razy. (im będzie drobniej zmielone tym mniej będzie masowania).

Krok 3 Do zmielonego mięsa dodać wodę i masować (ugniatać) aż woda wchłonie

się i będzie jednolita masa.

Krok 4 Uciąć folie przełożyć na brzeg jej masę mięsną. Uformować wałek. Ścisło zrolować. Folia musi być co najmniej 2 warstwy. Końce ścisło zawiązać.

Krok 5 Cienką igłą przekuć widoczne miejsca z powietrzem.



Krok 6 W dużym garnku zagotować wodę, zmniejszyć ogień. Włożyć parówki, parzyć ok 25-30 minut.

Krok 7 Ostudzić i rozwinąć z folii.

Zamiast wieprzowiny może być cielęcina lub drób.

Karkówka pieczona



Składniki

- 2 kilogramy chudej karkówki
- 2 duże cebule
- 1 łyżka soli
- 2-3 łyżki majeranku
- 1 cała główka czosnku
- 1 łyżkę pieprzu czarnego mielonego