

Biała kielbasa - drobiowa

Kiedy jesteśmy na diecie, a mamy ochotę na parówkę czy kielbasę, to niestety w sklepie, nie mamy za dużego wyboru, bo nawet te drobiowe mają tylko pewien procent drobiu w sobie, pytanie tylko co jest poza tym?

Sama nękana tymi obawami, postanowiłam przygotować swoją wersję kielbaski.

Aby tak produkcja się powiodła, musimy spełnić dwa podstawowe warunki, mieć dostęp do „flaka” (jelita naturalne, solone wieprzowe) oraz być w posiadaniu urządzenia do nadziewania kielbasy. Nie musi to być od razu nadziewarka do kielbasy, wystarczy odpowiednia końcówka maszynki do mielenia mięsa. Ja jestem w posiadaniu maszynki do mielenia i lejka do nadziewania kielbasy. Lejek mocuję przy pomocy nakrętką od maszynki, w środku maszynki umieszczam tylko ślimak, bez żadnych noży i sitek. Jelito można nabyć w lokalnym sklepie mięsnym lub masarni.

Kiedy mamy spełnione te dwa warunki możemy przystąpić do naszej produkcji



Składniki:

8-10 szt. podudzia z kurczaka bez skóry i bez kości

1 szt. udźca z indyka bez skór i kości

Jelito naturalne solone

Przypraw: 1,5 główki czosnku, majeranek, sól, pieprz

1,5-2 szklanki rosołu

1 dzień:

Przygotowanie mięsa: Mięso myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Połowę ilości kurczaka oraz udziec z indyka mielimy na grubych oczkach. Pozostałe podudzia z kurczaka siekamy na kostkę około 1,5X1,5 cm. Mieszamy mięso mielone oraz pokrojone kawałki. Przeciskamy czosnek. Dodajemy przyprawy do mięsa. Majeranku według uznania, ja dodałam na tę ilość prawie całe opakowanie, soli dodałam około 1,5 łyżki a pieprzu tak od serca :) Wszystko mieszamy. Ja formuję malusieńki kotlecik, obsmażam go i próbuję czy mięso jest dobrze przyprawione, po degustacji dodaję ewentualne przyprawy do uzyskania pożądanego smaku. Mięso przykrywam i odstawiam do lodówki na 24 h.

2 dzień:

Przygotowanie jelita: Jelito zalewamy zimną wodą. Moczymy około godziny, po tym czasie płuczemy jelita pod bieżącą wodą, najpierw na zewnątrz, później kilkakrotnie wypłukuję w środku.

Nadziewanie: Do mięsa dodaję rosół, mieszam przez kilka minut, tak aby wszystko dobrze się połączyło. Flak naciągam na lejek od maszynki. Przepuszczam odrobinę mięsa przez maszynkę, aby pozbyć się powietrza, kiedy mięso przejdzie przez flak, zawiązuję na końcu flaka supełek. Napelniamy jelita i formujemy kielbasy.

Przygotowane kielbasy możemy przeznaczyć od razu do bezpośredniej konsumpcji, albo możemy sobie porcje zamrozić i wyjmować kiedy najdzie nas ochota.

Kielbaskę parzymy przez 15-20 minut a powstałą wodę możemy wykorzystać jako bazę na żurek :).
Smacznego.

