

1. Karkówka wieprzowa – 5,0 kg
2. Sól – 0,180 kg
3. Saletra – 0,008 kg
4. Pieprz – 0,01 kg
5. Ziele angielskie – 0,01 kg
6. Osłonka sztuczna lub błona z sadła.

Mięso natrzeć solą, saletrą i przyprawami utłuczonymi w morderzu.

Włożyć do naczynia (najlepiej kamiennego), przykryć talerzykiem, obciążyć. Odstawić na 15 dni w chłodne miejsce, codziennie polewać mięso wytworzona solanką. Wyjąć, suszyć 2-3 godziny, założyć osłonkę lub błonę z sadła, osznurować i wędzić 5 godzin ciepłym dymem.

Parzyć w wodzie o temp. ok. 80-85 st. C zgodnie z zasadami parzenia wędzonek omówionymi na stronie.

Ostudzić do temp. niższej niż 18 stopni C..

Produkt średniotrwały.

Autorzy: Tadeusz Barowicz i Wojciech Tatarczuch

Nadesłał: Maxell