Domácí čabajka ii

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Ingredience:
10 kg vepřové kýty nebo plecka
2,5 dkg nahrubo semletého kmínu
18 dkg soli
22-25 dkg česneku
12 dkg papriky mleté sladké.
1 měsíc - Doba přípravy je cca nejméně

Postup

Příprava: Maso semeleme nahrubo, přidáme všechno koření, rozetřený česnek a vše důkladně promícháme. Pak se vše důkladně a na těsno nacpe do střev, a nechá uležet v chladu. Třetí den se udí na studeném kouři až po docílení pěkné červené barvy. Necháme uzrát na chladném místě alespoň 1 měsíc. Tento recept je jednodušší na spotřebu surovin. Původní kuchyní tohoto receptu je Maďarsko