

Křenové párky

Kategorie: Slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23628

Suroviny

Ingredience:

3 kg zadního hovězího masa

3 kg vepřového bůčku

3 kg prátu

200 g rozvařených vepřových kůží

160 g soli

25 g mletého pepře

8 g koriandru

200 g strouhaného křenu

1 l vody

20 mm, - střívka o průměru

provázek

Postup

Příprava:

Hovězí maso a bůček odděleně pokrájíme na kostky a promícháme se solí. Necháme 2 dny v chladu. Kůže rozvaříme nejlépe v Papinově hrnci (v litru vody 2 hodiny). Předsolené maso a vystydlé kůže jemně umeleme, přidáme prát, vodu, koření a křen. Vypracujeme kompaktní vláčnou směs a plníme do střívek na 15 cm dlouhé párky. Oddělujeme je překroucením kolem osy, konce věnců provázkem zavážeme. Udíme teplým hustým kouřem asi 2 hodiny do zlatohněda, pak prohřejeme ve vodě o 80°C po dobu 10 minut, přelijeme vlažnou vodou a ještě 30 minut udíme teplým kouřem.