

Vinná klobása

Prakul

Ingredience

Suroviny na 2 kg:

- 400 g vepřová plec
- 900 g vepřový bok
- 4 tvrdé rohlíky
- 200 ml 12% smetany
- Mléko na namočení rohlíků
- 150 ml studeného bílého vína
- vejce — 1
- sůl — 40 g
- 2 g mletého hřebíčku
- Lepší je dělat klobásy z poloviční porce!

Postup

Den předem si namočíme asi 10 m skopových střivek do studené vody, 2 hodiny před nabíjením je namočíme do vlažné vody a poté je propláchneme pod tekoucí vodou. Maso dáme vychladit, teplota při mletí nesmí přesáhnout 12 st.C Míchací nádobu je dobré mít v lednici, aby byla také vychlazená. Pokud teplota přesahuje 12 st. C průběžně chladíme. Mlýnek musí být ostrý, aby nedrtil, ale mlel.

Na mlýnku umeleme všechny suroviny najemno. Do robotu (sekacího, kutru) nejprve dáme vepřovou plec, ke které přidáme sůl a koření a postupně přidáváme ledovou smetanu, bílé víno a vejce. Po jejím zapracování přidáme najemno umletý bok a namočené žemle a vypracujeme v jemné pojivé dílo (prát). Hotové zamíchané dílo narazíme do skopových střev. Přetočením se mohou vytvořit stejné nožičky jako u párků nebo vytvořit párek o délce cca 30 cm a ten zatočit do spirály a propíchnout špejlí. Tepelné zpracování je nutné provést do 24 hodin od zamíchání, protože víno s mlékem kvasí. Je možné zamíchat variantu pro děti, kde se nahradí víno smetanou. Do díla se dají přimíchat i bylinky.