Domowa biała kiełbasa z indyka

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

130 min

12 porcji

Składniki:

- mięso mielone z udźca indyka - 2 kg
- czasnek - 3
- gorczyca - 2
- nasiona kopru włoskiego i majeranek - 2
- sól i pieprz - do smaku
- cukier - 1/2 łyżeczka
- zimna przegotowana woda - 1/2 szklanka
- elita lub osłonki do napełniania kiełbasy ewentualnie słoik -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso przełożyć do dużej misy, dodać przyprawy i wyrobić. Następnie dodać wodę i dobrze wyrobić. Zostawić w chłodnym miejscu pod przykryciem na ok. 2 godz. Masą napełnić jelita lub osłonki lub (słoik do 3/4 wysokości). Białą kiełbasę z indyka można zamrozić, obgotować lub upiec. Surową można dodać do gotującego się żuru. Zapakowane mięso w słoiki pasteryzujemy (gotujemy) ok. godziny.