**Tradycyjna kiełbasa wiejska**

**Składniki:**

-7kg łopatki lub szynki

-3kg podgardla

-20 dag soli peklowej

-1l ciepłej wody

-5 łyżek cukru

-pieprz ziołowy

-pieprz czarny

-czosnek

-majeranek

-jelita

**Wykonanie:**

Mięso mielimy w paski, zasypujemy solą peklową i wstawiamy do lodówki na 48h, żeby mięso się zapeklowało. Po tym czasie mielimy mięso na grubych oczkach. Dodajemy wszystkie składniki oprócz wody. Wszystkie przyprawy dodajemy według swoich upodobań smakowych(ja lubię dużo czosnku☺) Musimy pamiętać o tym, żeby bardzo dobrze i długo wyrabiać mięso, stopniowo dodając ciepłą wodę. Gdy mięso będzie już dobrze wyrobione, nadziewamy je w namoczone w ciepłej wodzie(ok 20 min) i dobrze wypłukane jelita. Następnie wkładamy kiełbasę do wędzarki. Wędzimy drewnem olchowym, owocowym lub dębowym do złotego koloru. Gotową kiełbasę wyjmujemy i studzimy. Smacznego☺