



Poolse Droge Worst

Samenstelling : 20 kg rundsvlees
20 kg varkensvlees
10 kg hard spek

Hulpgrondstoffen per kg : 24 g genitrieteerd zout
4 g **Mengeling 'Poolse Worst'**
30 g **Lianta D.S.**
2 g **Kleurstabilisator**
1 g **Antisur**

Andere: Eventueel 1 glas Rum

Werkwijze:

Het vlees afzonderlijk voorzouten en gedurende 24 uur in de frigo plaatsen.

Bij het rundsvlees voegt men het spek in fijne schijven toe.

Nadat dit goed gemengd is wordt het varkensvlees eronder gemengd samen met de rest van de ingrediënten en de rum.

Nu snel uitcutteren tot de spekdelen de grootte hebben van kleine bonen.

Het deeg nog éénmaal goed met de handen kneden en dan vast in witte kransdarmen afvullen.

De worsten worden meestal in het midden doorgebonden, goed voorgedroogd en met een weinig jeneverbessen (rookpoeder) koud gerookt.

P.S. Indien gewenst kan men bij de ingrediënten 1,5 à 2g knoflook toevoegen.