

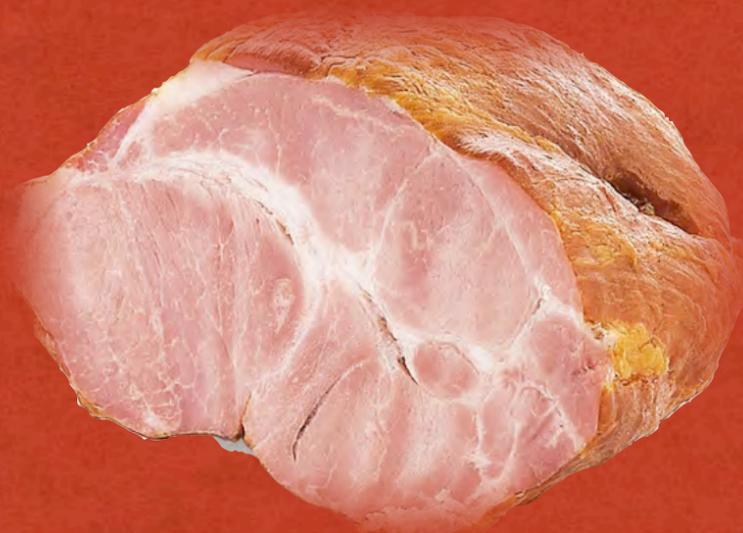
Колбаса горячего копчения

1 кг свиного мяса и 0,5 кг телятины режут кусочками и посыпают посолочной смесью: 40 г соли, 10 г сахара, 2 г майорана, половина чайной ложки кориандра, 3 г черного перца, 1 г душистого перца. После этого мясо выдерживают ночь в прохладном месте, пропускают через мясорубку и добавляют к нему 2 стакана бульона. Все это тщательно перемешивают и набивают тонкие кишки, которые перевязывают через каждые 20 см. Круги из таких колбасок коптят горячим способом от 2 до 3 часов. Оболочку колбасы можно не прокалывать.

Под конец копчения жар уменьшают и подкладывают ветки можжевельника.



Свиная шейка



Это мясо подходит для тех, у кого не очень много опыта в копчении продуктов. Оно достаточно мягкое и жирное, и его сложно пересушить и сделать жестким.

Нужно взять кусок шейки примерно в 2 кг весом, помыть, обсушить и сделать проколы глубиной 2–3 см, в которые вставить дольки чеснока, причем так, чтобы он полностью был в мясе. Натирают шейку солью, перцем и другими приправами по вкусу. Заворачивают в фольгу и оставляют на сутки мариноваться в прохладном месте. Через сутки вынимают, промакивают бумажным полотенцем, чтобы сок, который выделился из мяса, не капал с него при копчении. Лучше мясо коптить на решетке. Копчение горячим способом продолжается около 2 часов. В первый раз мясо придется открывать и пробовать степень готовности. Вообще, лучше записывать все подробности приготовления — они пригодятся в следующий раз. Когда по расчетам мясо готово, коптильню выключают и дают постоять с закрытой минут 10. Потом можно вынимать шейку и подавать к столу целым куском или нарезанную на порции. Если мясо останется, то его можно хранить в холодильнике не дольше 7 дней.

[Начало](#)