

Лучшие рецепты домашней колбасы

Ирина Зайцева



Введение

Колбаса – это продукт питания, приготовленный из фарша и помещенный в продолговатую оболочку (натуральную или искусственную). Она может состоять как из одного, так и из нескольких видов мяса.

Благодаря превосходному вкусу и высоким питательным качествам колбаса является популярным товаром. В состав качественного продукта входит мясо, легкоусвояемый свиной жир, специи и другие ингредиенты. При приготовлении удаляются пленки, хрящи, кости, грубая соединительная ткань и сухожилия.

Однако выбрать качественную колбасу в магазине под силу только профессионалу. К сожалению, производители часто нарушают технологию изготовления этого продукта и добавляют то, что организм человека не в состоянии усвоить. Речь идет о всевозможных красителях, усилителях вкуса и аромата, а также о добавках, целью которых является продление срока годности.

Поверхность изделия должна быть гладкой, чистой, без повреждений, а оболочка – плотно прилегать к нему. Если это не так, скорее всего перед вами пересушенная колбаса с истекшим сроком годности либо хранившаяся в ненадлежащих условиях.

Зачастую при покупке колбасы немногие читают информацию о составе. Пользуясь этим, недобросовестные производители вместо натурального мяса кладут массу, сделанную из спрессованных костей, кожи и др. (МОМ). Если изделие содержит сою, то она указывается на этикетке как растительный белок, а МОМ называется мясом.

Большинство людей думают, что розовый цвет колбасных изделий свидетельствует об их свежести. На самом же деле его получают путем добавления красителя, отнюдь не полезного для здоровья. Натуральное мясо после переработки имеет сероватый цвет, поэтому именно такая колбаса будет менее вредной. Учитывая все вышесказанное, колбасу, которая продается в магазинах, лучше исключить из рациона, заменив ее сделанной в домашних условиях. Качественное колбасное изделие является богатым

источником железа, белка, витаминов группы В и незаменимых аминокислот. Его можно употреблять с любыми овощами (сырыми, тушеными, вареными, запеченными или приготовленными на пару). Такое сочетание является наиболее приемлемым с точки зрения диетологии. Если вы любите есть колбасу традиционным способом, то есть с хлебом, то лучше отдать предпочтение цельнозерновым сортам.

Считается, что приготовить колбасу в домашних условиях, – очень сложная и трудоемкая работа. На самом деле все проще, чем кажется на первый взгляд. Главное – выбирать свежее качественное мясо и соблюдать технологию. Используя рецепты и рекомендации, приведенные в этой книге, вы научитесь делать качественную, вкусную и полезную колбасу.

Виды и технология приготовления домашней колбасы

Виды колбас

Вареные

При изготовлении вареных колбас, как правило, используется подсоленный фарш. Готовятся они при температуре 80° С.

Из-за высокого содержания воды такие изделия отличаются небольшим сроком хранения. Производители вареных колбас добавляют в них большое количество растительного белка. Энергетическая ценность мясного продукта составляет 220—310 ккал.

Варено-копченые

Такие колбасы проходят два вида термической обработки. Сначала они варятся, а затем кипятятся. Если фарш вареных колбас представляет собой сплошную массу, то в данном случае изделие может состоять из отдельных кусочков небольшого размера.

В рецепт могут входить молоко, сливки, шпик, мука, крахмал и различные специи (например, мускатный орех, душистый перец, кардамон, кориандр). Срок хранения такой колбасы составляет не более двух недель. Энергетическая ценность продукта составляет 350—410 ккал.

Полукопченые

Фарш сначала обжаривается, а затем варится. В отличие от варено-копченой колбасы, в процессе приготовления этого продукта происходит меньшая потеря веса.

Сырокопченые (твердокопченые)

Колбаса этого вида не подвергается никакой термической обработке. Перед приготовлением мясо ферментируется и обезвоживается. После этого оно подвергается копчению при температуре 20—25° С. Срок созревания сырокопченой колбасы – от 30 суток. Помимо специй, в такую колбасу могут быть добавлены коньяк или вино, поэтому она, как правило, острая. Энергетическая ценность продукта составляет 340—570 ккал.

Сыровяленые

Для изготовления этих колбас используется мясо самого высокого качества. Подвергаются они не копчению, а продолжительной сушке. В процессе приготовления фарша добавляются специи, а также мед и коньяк.

Фаршированные

Считаются наивысшим сортом вареных колбас. Как правило, готовятся из телятины и свинины высшего сорта с добавлением шпика, языка, молока, масла, яиц и орехов.

Ливерные

Основным ингредиентом колбас этого вида являются свиные или говяжьи субпродукты. При их изготовлении используется, как правило, натуральная оболочка. Такая колбаса имеет пастообразную консистенцию.

Кровяные

Кровяные колбасы состоят из телячьей, бычьей или свиной крови, которая предварительно очищается от фибрина. Для этого она взбивается и процеживается через мелкое сито.

Зельцы

Зельцы – это вареные колбасные изделия в оболочке. Для их изготовления берутся свиное или говяжье мясо, шпик, язык, печень и другие субпродукты. Немецкий Sülze, от которого произошло русское название «зельц», представляет собой разновидность студня.

Суджук

Такая колбаса готовится из бараньего или говяжьего мяса с добавлением сала. Она не подвергается термической обработке, а только подвергается сушке. Суджук – острая колбаса, так как в ее составе обязательно присутствуют специи и пряности.

Сосиски и сардельки

Эти мясные продукты являются разновидностью вареной колбасы и изготавливаются из говядины и полужирной свинины.

Сосиски и сардельки могут быть вареными (не требующими термической обработки), а также сырыми (перед употреблением обжариваются или варятся).

Процесс приготовления большинства видов колбас имеет свои нюансы. Некоторые будут кратко описаны ниже.

Приготовление вареной колбасы

Для приготовления вареной колбасы можно использовать любое мясо, кроме жирной баранины и свинины. Желательно, чтобы в рецепте присутствовала полужирная свинина. Все ингредиенты необходимо измельчить. Чтобы фарш не разваливался, в него нужно добавить небольшое количество воды и крахмала. После этого тщательно перемешайте фарш так, чтобы он не нагрелся.

Нарежьте кубиками слабосоленое сало и введите в мясную массу. В идеале его количество в колбасе должно составлять 10%. Вы можете добавить любые пряности, но наиболее подходящими для вареной колбасы являются чеснок, черный молотый перец, кинза и чеснок. Приправив фарш паприкой, вы получите чайную колбасу. Норма соли для вареной колбасы составляет 2,5% (при несоленом сырье).

Возьмите подготовленную оболочку и сделайте колбаски длиной 25—30 см. Опустите их в подогретую до нужной температуры воду и варите в течение 50 минут. Готовность следует проверить на вкус.

Приготовление колбасы-гриль и жареных колбас

Гриль-колбасы обжариваются на решетке или вертеле сырыми, жареные – нагреваются в духовке в сыром виде или после варки. Существует множество способов приготовления такой колбасы. Например, если предварительно выдержать мясо в посоле, то конечный продукт будет обладать более острым вкусом. Специи и пряности вы можете добавлять в зависимости от своих кулинарных предпочтений.

Прежде чем работать с мясом, охладите его при температуре 4–8° С. Составляющие фарша желательно перемешивать не менее 5 минут, но не более 8 минут. Набивка оболочки и вязка выполняется как обычно. Из 1 кг колбасного фарша можно приготовить 5–6 пар колбас гриль (при весе одной пары 150 г). Шпик для колбасы пропускается через мясорубку, так как этот способ позволяет улучшить связывание жира.

Жареную колбасу часто называют «украинская домашняя», «белорусская домашняя», «запеченная». Для ее приготовления мясо нарезается небольшими кусочками, солится (2,5% соли от общей массы мяса), приправляется специями (черный молотый перец и чеснок) и посыпается сахаром.

В зависимости от рецепта в фарш можно добавить крахмал (10—20 г на 10 кг мяса). Полученная масса тщательно перемешивается, соединяется с измельченным шпиком и снова перемешивается. Фаршем наполняется оболочка и подвешивается на 1 час в прохладном помещении. После этого колбаса прокалывается, укладывается на противень и жарится или запекается в духовке (или печи). При желании такую колбасу можно приготовить на пару или сварить, но в этом случае ее вкус будет другим. Во время термической обработки необходимо следить за тем, чтобы оболочка не повреждалась и не вздувалась. Проверить готовность колбасы можно с помощью шила: если сок, вытекающий из места прокола, не будет иметь примесь крови, значит, изделие готово.

Приготовление ветчины

В домашних условиях сырую ветчину рекомендуется коптить с сентября по апрель. При теплой погоде приготовление колбасы лучше отложить до похолодания, так как очень важно, чтобы температура воздуха не превышала 20° С.

При копчении ветчины важно соблюдать правила гигиены и использовать только свежее качественное сырье. Если мясо содержит много жидкости, то его лучше не брать. Стоит уделить внимание уровню кислотности и его изменениям после убоя животного. Сразу после него рН в мышечной ткани составляет около 7. В течение следующих двух суток нормальным считается изменение рН до 5,7.

Свинину, говядину, а также мясо дичи следует поместить в рассол не позже, чем через 3 суток после убоя. К этому времени значение рН составляет 5,4–5,5. Если посол не выполнить вовремя, то мясо может испортиться. Для определения рН используйте индикаторную бумагу, которую можно приобрести в аптеке или профессиональный прибор рН-метр.

Перед приготовлением ветчины мясо необходимо охлаждать в течение 6 часов. Наиболее подходит для копчения в домашних условиях тазобедренная часть туши.

Приготовление ветчинно-рубленой колбасы

Для приготовления ветчинно-рубленой колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 2,5 кг говядины (желательно филе задней ноги или лопатки), 1,5 кг жирной свиной грудинки, 1 кг нежирной свинины, 120 г соли, 20 г кайенского перца, 20 г черного молотого перца, 3 зубчика чеснока, 5 г сахара.

Очищенная от жира и сухожилий говядина пропускается через мясорубку, соединяется с 1 л воды и тщательно перемешивается. Свинина нарезается тонкими ломтиками длиной 15 мм и засаливается.

После суточной выдержки говяжий фарш повторно пропускается через мясорубку, перемешается со свининой и пряностями. Оболочка наполняется полученной массой и перевязывается шпагатом. Колбаса коптится горячим способом (температура дыма составляет 110° С) в течение 3 часов, а затем варится на среднем огне 1,5 часа.

Приготовление любительской колбасы

Для приготовления любительской колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 40 частей свинины, 35 частей говядины, 25% шпика, 0,2% сахара, 0,2% смеси пряностей, 0,03% черного перца и 0,03% мускатного ореха.

Подготовленное мясо необходимо измельчить с помощью мясорубки, посыпать солью и выдерживать полученный фарш при температуре 3–5° С в течение 2 часов. Шпик измельчите отдельно.

Чтобы фарш получился сочным, добавьте в него немного холодной воды и шпик. Полученную массу тщательно перемешайте и наполните оболочку (набивка не должна быть очень плотной).

Удалите воздух из каждого батона колбасы, перевяжите концы оболочек шпагатом и подвесьте изделия на 4 часа. Для лучшего удаления воздуха проколите оболочку в нескольких местах.

После этого колбаса обрабатывается горячим дымом (90–110° С) в течение 1–2 часов (в зависимости от толщины батончиков), а затем варится в воде при температуре 80° С 2,5–3

часа. Готовое изделие охлаждается под проточной водой (лучше из душа) до температуры 30° С. В завершение работы вытрите колбасу сухим полотенцем и слегка подсушите.

Приготовление варено-копченой колбасы

Для приготовления варено-копченой колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 1 кг говядины, 25 г соли, 10 г сахара (или 1 кг свинины, 20 г соли, 0,5 г сахара).

Говядина прокручивается в мясорубке, соединяется с солью, водой (40% от общего объема мяса) и тщательно перемешивается. Полученная масса перекладывается в эмалированную емкость и оставляется на холоде до тех пор, пока фарш не станет ярко-бордовым.

Свинина и шпик нарезаются кусочками (50—80 г) и выдерживаются в холоде в течение 1 суток после обработки посолочной смесью. После этого фарш повторно пропускается через мясорубку, а свинина и шпик измельчаются. Оба вида фарша перемешиваются до образования однородной массы.

Для набивки фарша в кишку используются мясорубка и специальное набивочное приспособление. Перед началом работы нож и решетка вынимаются. Концы оболочки завязываются шпагатом, и колбаса подвешивается на 1–2 часа.

Копчение проводится горячим способом 1,5 часа. Готовая колбаса должна затвердеть и приобрести красно-коричневый цвет. После этого ее следует варить на среднем огне в течение 15 минут. Максимальный срок хранения такого продукта составляет 2 недели.

Приготовление полукопченой колбасы

Для приготовления полукопченой колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 4 кг свинины, 3 кг говядины, 3 кг шпика, 10—15 г сахара, 1 головка чеснока, соль (до 2%), черный молотый перец по вкусу.

Технология приготовления такая же, как и для вареной колбасы. Разница состоит в том, что после варки изделие подвергается горячему копчению при температуре 50° С в течение 24 часов и лишь после этого подсушивается.

Фарш набивается в оболочку более плотно. После перевязки шпагатом колбасу нужно оставить в холодном помещении на 5 часов, сделав несколько проколов оболочки.

Повторно вареная колбаса коптится при температуре 45° С в течение 1 часа, а затем сушится в прохладном сухом помещении. Срок хранения в холоде составляет 1–1,5 месяца.

Приготовление сырокопченой колбасы

Для приготовления сырокопченой колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 3,5 кг свинины, 3,5 кг говядины, 3 кг шпика, черный молотый и душистый перец,

растертая головка чеснока, 50 г сахара и соль по вкусу. Помимо этого, можно добавить 250 мл коньяка.

Готовые изделия выдерживаются при температуре 2–4° С в течение 7–10 суток (в подвешенном состоянии). После этого 2–3 суток они подвергаются копчению при температуре 18—22° С и сушатся.

Для фарша рекомендуется использовать мясо задней и лопаточной части туши, очищенное от жил. Наиболее подходящим считается мясо взрослых свиней и 5-летних быков.

Мясо, предназначенное для изготовления сырокопченой колбасы, нарезается крупными кусками (1 кг), а затем солится (3,5% соли от массы мяса) и выдерживается при температуре 0° С в течение 7 суток. Далее пропускается через мясорубку (диаметр отверстий должен быть 3–4 мм). Говяжий жир, шпик и жирная свинина охлаждаются и измельчаются.

Фарш смешивается с крахмалом, пряностями и коньяком. После добавления шпика масса выкладывается в эмалированную емкость слоем 20 см и оставляется при температуре 0° С на 24 часа. Оболочка плотно заполняется фаршем и завязывается шпагатом, после чего колбаса подвешивается в сухом помещении на 5–7 суток.

Такая колбаса готовится так называемым методом холодного копчения при температуре 20° С и относительной влажности 80% 2–3 суток. После этого она сушится при температуре 10° С 1 месяц в проветриваемом темном помещении. Со временем на поверхности колбасы появляется сухой белый налет.

Содержание влаги в сырокопченой колбасе должно составлять не более 30%, иначе она быстро испортится. Максимальный срок хранения готового продукта при температуре 10° С – 4 месяца.

Приготовление ливерной колбасы

Для приготовления ливерной колбасы по классическому рецепту вам потребуется 1 кг фарша, 10 яиц, 300 г сметаны, репчатый лук, черный молотый перец и другие специи, соль по вкусу.

Колбаса делается из вареных субпродуктов, пропущенных через мясорубку. Полученная масса соединяется с остальными ингредиентами, тщательно перемешивается до образования однородной массы, помещается в натуральную оболочку и варится на слабом огне. Затем колбаса охлаждается, просушивается, прокалывается в нескольких местах и запекается в духовке 2,5 часа.

Ливерные изделия не рекомендуется хранить продолжительное время.

Приготовление кровяной колбасы

Чтобы кровяная колбаса получилась мягкой и нежной, а фарш не был рассыпчатым, в свежую кровь добавляются измельченное сало, мясные обрезки и специи.

Кровяная колбаса запекается в духовке или печи по 1,5 часа с каждой стороны. Длительному хранению данный продукт не подлежит.

Приготовление зельца

Говядина, предназначенная для приготовления зельца, очищается от жил, нарезается крупными кусками и солится (3% соли от общей массы). Желудки и другие субпродукты тщательно очищаются и дважды вымачиваются в воде с добавлением горчичного порошка или уксуса. После этого они варятся в подсоленной воде до мягкости, охлаждаются, нарезаются маленькими кусочками и соединяются с измельченными обрезками шпика и кожи. Если используется щековина со свиной головы, то она нарезается кусочками толщиной не более 1 см.

Свиные головы разрубаются вдоль, затем удаляются мозги, которые тщательно промываются холодной проточной водой и варятся 2,5–3 часа. Охлажденное, отделенное от костей мясо режется кубиками размером 0,2 см, соединяется с заранее растертым чесноком, перцем и небольшим количеством крахмала или муки. Полученная масса тщательно перемешивается и кладется в оболочку из предварительно очищенных и обработанных свиных желудков или мочевых пузырей.

Отверстие оболочки стягивается шпагатом или льняной нитью. Полуфабрикат оставляется для осадки на 40—50 минут, а затем готовится в гусятнице (или другой глубокой сковороде) в течение 6 часов в духовке или печи. Зельц также можно варить в подсоленной воде 2,5 часа.

Вареный или жареный зельц охлаждается (иногда под прессом) до температуры 3° С, после чего хорошо заворачивается в пергамент, кальку или целлофан и хранится при температуре до 7–8° С. Срок хранения готового продукта зависит от температуры и может составлять от 1 недели до 1 месяца.

Существует технология, предполагающая дополнительное копчение зельца при температуре дыма 30° С в течение 12 часов. В этом случае срок годности продукта увеличивается.

Приготовление свиной колбасы

Традиционный рецепт приготовления свиной колбасы включает крупно или мелко нарезанное мясо, помещенное в натуральную оболочку из кишки. В зависимости от личных кулинарных предпочтений можно добавить лук, чеснок, хлеб, различные специи и другие дополнительные ингредиенты.

Для приготовления свиной колбасы вам потребуются мясорубка или острый нож для мяса. Оболочку можно наполнить фаршем с помощью насадки на мясорубку или вручную. Чтобы колбаса получилась сочной, постное мясо следует комбинировать с жирным. Соотношение их может быть различным, например 2 части постного мяса и 1 часть жира.

Из постного мяса для приготовления колбасы наиболее подходит шейная часть, а сало хорошо взять с брюшины или другой части туши.

Мясо

Как выбрать мясо

Самое важное правило, которое нужно запомнить, – мясо должно быть свежим. Определить, так ли это, можно по запаху, цвету и консистенции продукта.

Запах

Если мясо заморожено, то почувствовать запах невозможно (даже если продукт непригоден). Установить степень свежести поможет только термическая обработка. Избежать обмана со стороны продавца можно, проткнув мясо разогретым ножом. Даже если наружный слой не имеет запаха, то процесс разложения, который затронул мышцы, не останется незамеченным.

Цвет

Свежее мясо отличает бледно-розовый или бледно-красный цвет. Его поверхность не должна быть мокрой, а места разрезов прилипать к пальцам. В зависимости от того, у какого животного взято мясо, оно может отличаться по цвету. Телятина имеет бледно-розовый цвет, свинина – розовато-красный, баранина – красно-коричневый.

На разрезах и поверхности замороженного куска мясо может быть сероватого оттенка (из-за мелких кристалликов льда), однако цвет мякоти должен остаться красным. По качеству такой продукт не уступает замороженному.

Консистенция

Консистенция свежего мяса плотная. Если вы слегка надавите на него рукой, то образовавшаяся ямка сразу выровняется.

Виды мяса

Для приготовления колбасы в домашних условиях можно использовать разные виды мяса. В промышленном производстве они сортируются так:

- постное (нежирное);
- полужирное;
- жирное.

Постное (нежирное) мясо

Используется для изготовления различных колбас высшего сорта, состоит из одной мякоти и содержит менее 30% жира.

Полужирное мясо

Идет на приготовление колбас первого и второго сортов, содержит 30—50% жира.

Жирное мясо

Более чем на 50% состоит из жира и является непригодным для колбасных изделий.

Категория мяса и его состав

Любое мясо состоит из мышечной, соединительной, жировой и костной ткани. Для изготовления колбасы используется в основном мышечная ткань, на которую приходится примерно 35% всей массы туши.

Наиболее ценным компонентом мяса с точки зрения питательной ценности является белок (около 20% от общей массы). В зависимости от сорта мяса жир может составлять 2–40%, вода – 56—80%, минеральные соли (железо, натрий, фосфор, кальций) – 0,5–1,4%. Помимо этого, в состав мяса входят витамины А, РР и группы В.

После убоя животного мясо обязательно проверяется ветеринарным врачом, который определяет, пригодно ли оно для употребления в пищу, а также категорию мяса.

Туши животных классифицируются на 3 сорта:

- I (мясо молодых животных с хорошо развитой мышечной тканью);
- II (это мясо животных с менее развитой мышечной тканью и, соответственно, меньшим выходом мякоти);
- III (мясо с плохо развитой мышечной тканью). Существует и другая классификация мяса:
 - пригодное к употреблению в пищу;
 - пригодное к употреблению в пищу, но обладающее более низкой питательной ценностью;
 - пригодное к употреблению в пищу только после специальной технологической обработки (мясо больных животных);
 - непригодное к употреблению в пищу (зараженное или с признаками разложения);
 - мясо домашней свиньи или дикого кабана, не зараженное трихинами.

«Созревание» мяса

В течение 2–3 суток после убоя мясо животного проходит так называемый процесс созревания, происходящий под воздействием ферментов мяса. Его сопровождают различные химические и физико-химические изменения. В процессе созревания мясо становится мягким, сочным и более подходит для приготовления колбасы и других кулинарных блюд.

Хранение мяса

Мясо – это скоропортящийся продукт, так как белково-водная среда является благоприятной для развития бактериальной флоры. Первые признаки порчи мяса – его ослизнение и неприятный запах. Сначала мясо становится светлым, а затем зеленоватым. Поэтому мясо нужно хранить в холодильниках, где оно остается свежим в течение 4 суток.

Помимо парного мяса, в магазинах продается замороженное. Оно хранится в морозильных камерах при низкой температуре (-8–15° С) до 14 суток. При более высокой температуре замороженный продукт может храниться 3–6 суток, но при условии, что он не был разморожен. В бытовом холодильнике свежее мясо подлежит хранению не более 2 суток (мясо молодого животного – максимум 24 часа). Для увеличения этого срока мясо может подвергаться обработке селитрой или протравлению, но тогда оно не подходит для приготовления домашней колбасы и других диетических блюд.

Предварительная обработка мяса

Размораживание

Мясо нужно размораживать постепенно, поскольку в этом случае влага равномерно впитывается в мышечные ткани, что позволяет избежать потери сока. Таким образом, мясные изделия получаются более сочными и вкусными. Размораживание производится при пониженной температуре в холодильнике или погребе. При комнатной температуре мясо можно держать только непосредственно перед приготовлением. Размороженное мясо не подлежит хранению, и его необходимо сразу же использовать.

Мойка мяса

Мясо лучше мыть большим куском под струей воды, так как в этом случае оно сохранит больше полезных веществ.

Удаление костей

Кости удаляются в соответствии с рецептом, для которого предназначено мясо. В случае с колбасой – при предварительной обработке. При этом желательно придерживаться естественного направления и разделения мышечных волокон и следить за тем, чтобы мышечная ткань не повреждалась. Мясо разрезается вдоль кости в местах тонкой мышечной ткани.

Удаление сухожилий, жира и пленок

Удаление жира, пленок и сухожилий также зависит от того, какое блюдо планируется приготовить из мяса. Для колбасы эти части необходимо удалить.

Составление фарша

Колбасный фарш составляется в соответствии с рецептом, в который может входить как один, так и несколько сортов мяса, а также различные специи и натуральные добавки.

Сначала мясо измельчается с добавлением воды. Это очень важный этап работы, поскольку от того, правильно ли вымешано мясо, во многом зависит качество готовой колбасы. В домашних условиях данная процедура выполняется руками в широкой удобной емкости с низкими краями или на столе.

Если колбаса состоит из нескольких видов мяса, то каждый из них следует вымешивать по отдельности. В процессе работы в фарш добавляются специи, крахмал (предварительно разведенный водой), вода и др. В результате у вас должна получиться однородная вязкая масса, в которую нужно добавить шпик. Если в рецепте присутствует свинина, то ее нужно вводить в последнюю очередь, небольшими порциями, каждый раз хорошо перемешивая фарш.

Очищенный от кожи шпик нарезается небольшими кусочками или кубиками. После смешивания ингредиентов колбасный фарш можно помещать в натуральную оболочку.

Добавки

Для стабилизации яркого цвета, придаваемого фаршу селитрой (E250), в промышленном производстве используется аскорбиновая кислота и ее соли (E300). Но колбаса, сделанная в домашних условиях, не должна содержать никакой химии. В противном случае не имеет смысла тратить время на ее приготовление. Для сохранения цвета колбасы можно использовать коньяк (30—40 мл на 1 кг фарша). Хорошо бы добавить и аскорбиновую кислоту (1 г на 1 кг фарша), которая придаст готовому изделию приятную кислинку и будет выполнять функции консерванта. Если вы все-таки решили добавить в домашнюю колбасу нитрит натрия, ознакомьтесь с информацией, представленной ниже. NANO₂ – ядовитое токсичное вещество, при реакции с аминокислотами (их нагреве) образующее канцероген N-нитрозамин. Это значит, что, используя такую добавку для приготовления продуктов, проходящих тепловую обработку, вы многократно повышаете вероятность развития у потребляющих данные изделия онкологических заболеваний. Научно доказана связь между употреблением таких продуктов и раком кишечника. Помимо этого, выявлена связь между частым употреблением мяса, в состав которого входят нитриты, и обструктивной болезнью легких.

Оболочка

Оболочку для колбасы можно купить в специальных оптовых организациях или мясных лавках. Однако желательнее использовать натуральную оболочку – промытый и очищенный кишечник коров, овец и свиней. Он отличается эластичностью и прочностью.

Длина и толщина кишки зависит от животного, от которого она была взята. Кишки свиней и овец в большинстве случаев используются для колбас, предназначенных к жаренью, а более крупные оболочки (говяжий кишечник) – для колбас с грубой начинкой, идущих на варку.

В качестве натуральной оболочки иногда используется большой сальник (жировая мембрана желудка), который можно приобрести у мясников. Он просто оборачивается вокруг фарша, сохраняя его форму. По-другому сальник называется «крепин», а колбасные изделия, завернутые в него, – «крепинеты».

Сделать кишку пригодной для наполнения фаршем можно несколькими способами.

Способ 1

Отделение тонкого кишечника начинается с ближайшего к желудку участка. Оттоку следует располагать так, часть ее свисала через край емкости. Сначала тщательно отжимается содержимое кишки (в направлении от желудка вниз) и отрывается конец. После этого кишку следует оттянуть левой рукой, а правой отделить от кишечного жира, опуская в емкость, наполненную водой.

Поскольку длина тонкого кишечника может составлять до 15 м, для удобства его лучше разделить на несколько частей. Каждую из них сложите пополам и отожмите содержимое, пропуская кишку между пальцами и сильно надавливая на нее от середины. Для промывания кишки наденьте один ее конец на кран и откройте теплую воду. Очистите кишку от слизи с помощью ножа или чайной ложки. При этом необходимо следить за тем, чтобы не было повреждений. Другой вариант очистки выполняется с использованием крупной поваренной соли. Завершающий этап – дезинфекция кишки, которая проводится с применением соды, водки или вина.

Способ 2

Очистка кишки начинается с отделения покрывающего ее сала и надрезания стягивающих перепонки. Теперь кишку необходимо тщательно промыть, как было описано выше, и вывернуть наружу, после чего снова промыть, выложить в теплую емкость с теплой водой и оставить на сутки, меняя воду раз в несколько часов. На следующий день промойте кишку в горячей воде, используя небольшое количество поваренной соли. Выверните кишку и очистите от слизи тупым ножом или чайной ложкой, после чего ополосните прохладной водой. Если вы планируете использовать такую оболочку через несколько дней, то посолите ее, выверните наружу и повесьте в сухом проветриваемом помещении. Прежде чем наполнять кишку фаршем, тщательно промойте ее теплой водой и обсушите полотенцем.

Способ 3

Кишку необходимо перевязать шпагатом, отделить от брыжейки, с помощью тупого ножа удалить жир и выжать содержимое. Кишку промыть, выложить в емкость с теплой водой (40—50° С) и оставить на 4 часа. Для обработки внутреннего края ее следует вывернуть наружу, переложить в чистую воду и оставить на 1 час. После этого аккуратно соскоблите оболочку, используя тупой нож. Очищенную кишку промойте, надуйте и подсушите.

Наполнение оболочки фаршем

Наполнять натуральную оболочку фаршем можно руками или с помощью рожка. В первом случае возьмите отрезок подготовленной кишки, завяжите его с одного конца, растяните пальцами другой конец и вложите туда фарш. После того как вся кишка будет заполнена фаршем, завяжите второй конец.

Намного проще набивать оболочку фаршем с помощью рожка. Фарш накладывается через широкий конец рожка и под воздействием давления руки проходит через узкий конец в кишку. Еще более удобное приспособление – кулинарный шприц.

При желании можно также использовать мясорубку. Для этого к ней нужно присоединить цевку из жести в форме воронки. Ее диаметр должен быть равен диаметру мясорубки. Прежде чем приступить к работе, из мясорубки нужно удалить нож и решетку. Наденьте оболочку на цевку воронки до завязанного конца и постепенно освобождайте полученный колбасный батон. Во время работы кишку нужно придерживать рукой.

Если вы готовите вареную колбасу, то набивать нужно не туго. После набивки можно приступить к перевязыванию колбасных батонов.

Вязка колбасы

При вязке колбасы необходимо следить за тем, чтобы шпагат не срывался со скользкой кишки и чтобы перевязка не была слабой.левой рукой сделайте петлю из тонкого шпагата, подожмите фарш в оболочке и правой рукой затяните петлю на конце кишки. На расстоянии около 1 см сделайте еще одну затяжку простой петлей.

Если вы набиваете фарш в толстую кишку, сделайте 2–3 перевязки с петлями по длине батона. Если колбаса должна получиться в виде кольца, то концы нужно связать вместе.

Посол

Сухой посол

Сухой посол применяется для заготовки жирного мяса и сала. Продукт нужно нарезать кусками среднего размера, натереть сухой солью или посолочной смесью и рядами уложить в емкость (кадушка, деревянный ящик, плотный мешок и др.). Плотная укладка кусков повышает качество готового продукта, поэтому при сухом посоле используется гнет. Солить мясо и сало нужно в сухом прохладном помещении.

Потери мясного сока составляют 8–10%, так как происходит сильное обезвоживание мясопродуктов, а расход соли – 10—13%. При этом способе мясо просаливается лучше, чем при мокром посоле.

Посол в рассоле, или мокрый посол

Мясопродукты нарезаются крупными кусками, укладываются в ящики и заливаются холодным рассолом. Как и в предыдущем случае, используется гнет. Тара накрывается крышкой и обвязывается плотной тканью (мешковиной).

Продукт умеренно просаливается (6–7%), а выход солонины увеличивается в среднем на 15% по сравнению с той массой, которая была до посола.

Данный способ используется чаще, чем сухой посол, так как позволяет контролировать и менять степень просаливания. Проще говоря, вы сможете получать продукт с желаемой концентрацией соли. Можно сделать малосоленый рассол (15% соли), средний (18% соли), соленый (20%) и очень соленый (выше 20%). Следует учитывать, что чем меньше концентрация соли, тем вкуснее и ароматнее получится готовый продукт.

При этом минимальная концентрация рассола составляет не менее 12%, поскольку в противном случае продукт быстро станет непригодным для приготовления колбасы. Чтобы этого не произошло, нужно регулярно проверять концентрацию рассола и в случае необходимости добавлять необходимое количество соли.

Концентрация рассола проверяется с помощью специального приспособления – ареометра. Для этого рассол нужно налить в высокий сосуд вместимостью 200—500 мл, нагреть до 10° С и погрузить в него ареометр, чтобы измерить плотность раствора от 1005 до 1200 кг/м³.

Показания ареометра следует считать по нижнему краю мениска. При этом прибор должен быть зафиксирован в одном положении. Обратите внимание на то, что он не должен касаться стенок сосуда.

Концентрация рассола определяется по табл. 1.

Таблица 1. Содержание соли в рассоле в соответствии с его плотностью.

Плотность рассола, кг/м ³ (при 10° С)	Содержание соли в рассоле
1060	8%
1067	9%
1076	10%
1083	11%
1090	12%
1099	13%
1105	14%
1113	15%
1121	16%
1136	18%
1144	19%
1153	20%
1161	21%
1169	22%
1177	23%
1186	24%
1194	25%
1203	26%

Плотность рассола можно определить и по-другому. Для этого нагретый до 10° С рассол в количестве 50 мл нужно взвесить на аптечных или лабораторных весах и разделить полученный результат (в граммах) на 50. Следует учитывать, что данный способ позволяет получить приблизительную плотность рассола.

Существенным недостатком мокрого посола является то, что большая часть полезных веществ (в основном растворимый белок) переходит в рассол, а солонина имеет повышенную влажность.

Смешанный посол

Данный способ посола применяется для получения солонины, которая будет долго храниться. Нарезанное кусками мясо натирается солью или посолочной смесью и укладывается рядами. При этом каждый ряд пересыпается солью. Мясо выдерживается под гнетом 3–4 суток, а затем поливается рассолом – нужно, чтобы он полностью покрывал мясо. Приготовленную таким образом солонину можно выдерживать от нескольких суток до нескольких недель. После окончания посола мясо подвешивается с целью стекания жидкости, проветривания и обсушки.

Приготовление солонины

Итак, вы уже знаете, что посол является обязательным этапом работы с мясом при изготовлении копченых и варено-копченых колбасных изделий. Этот способ обработки также применяется для получения шпика и консервирования мяса.

Если заготавливается свинина, то можно использовать все виды засола:

- сухой – для шпика;
- мокрый – для окорока;
- смешанный – для окорока, грудинки, рульки, а также корейки.

Мясо, предназначенное для засаливания, должно быть охлажденным или замороженным. Сначала отделяются ноги и хвост, затем туша разделяется пополам или на три части (заднюю, среднюю и переднюю). После этого снимается шпик, который нарезается кусками размером 20 x 20 см. Шпик солится обычным способом и укладывается в деревянный ящик или мешок из плотной ткани.

Для сохранения мяса, оставшегося на костях, промойте их, нарубите, сложите в большую кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения. Добавьте специи и соль и варите в течение 60 минут, после чего охладите полученный бульон и кости до 3° С. На охлажденном бульоне должна образоваться жирная пленка, которая некоторое время будет препятствовать его порче.

Полученную жидкость можно использовать для приготовления первых блюд, соусов и холодца. Взяв нужное количество, не забудьте закрыть отверстие в жире или прокипятить бульон с последующим охлаждением. Это необходимо для того, чтобы образовавшаяся пленка «загерметизировала» бульон и кости.

От туши сначала отделяются задние и передние окорока, из средней части вырезаются грудинка и шейная часть. После этого тушу нужно разделить на несколько кусков одинакового размера (при среднем размере она делится на 12—15 частей).

Чтобы ускорить посол, толстые куски нужно надрезать или проколоть с помощью острого ножа. Трубчатые кости разрубаются.

Важно: для приготовления солонины не подходит оттаявшее и вновь замороженное мясо.

Холодное и горячее копчение

Изготовить домашнюю коптильню несложно. Для этого подойдут две бочки без дна, поставленные одна на другую. В верхней бочке на расстоянии 10 см от верха установите железные прутки, на которые будете подвешивать изделия из мяса. В нижней бочке выполните два отверстия для топлива. Верхнюю бочку закройте крышкой с отверстиями. Чтобы сделать дым более густым, их можно прикрыть мешковиной.

Копчение производится сначала слабым, а затем густым дымом. В качестве топлива используются лиственные деревья. Сосна и ель не подходят для этой цели, так как они придают готовому продукту горький привкус. Не рекомендуется также применять сырые дрова. Копчение получается наиболее качественным, когда топливо медленно тлеет и создает густой горячий дым. Чтобы увеличить густоту дыма и уменьшить пламя, добавьте влажные опилки, а для придания колбасе приятного вкуса и аромата – мяту, розмарин и можжевельник.

Продолжительность копчения при температуре 23—25° С составляет 4 суток. Подвешивайте колбасу на прутки только после того, как дым станет достаточно горячим. Продукты должны быть сухими, так как в противном случае на них будут оседать зола и копоть.

Для холодного копчения можно заменить очаг печкой. При этом дно бочки не вырезается, а в нижней ее части делается отверстие для трубы.

Обратите внимание, что последняя должна быть подогнана так, чтобы плотно прилегать к краям отверстия.

Для горячего копчения коптильню необходимо слегка переделать. Огонь нужно разводить прямо под бочкой и поддерживать температуру дыма в пределах 60° С. Продолжительность процесса – около 12 часов.

Пример мини-коптильни

Если вы планируете закоптить небольшое количество колбасы горячим способом, то можно обойтись обычным ведром с крышкой или похожей емкостью. На дно нужно установить поддон (решетку с отверстиями), а в верхней части емкости выполнить несколько отверстий, предназначенных для прутков с крючками (на них подвешивается колбаса, сосиски и другие продукты). На стойке вместо прутка можно сделать решетку, подходящую к стойкам по размеру. Для выхода дыма сделайте отверстие в верхней части коптильни.

Насыпьте на емкость слой стружки или опилок деревьев лиственных пород слоем 4–5 см. После этого можно установить приспособление и подвесить продукты для копчения. Накройте ведро крышкой, поставьте на огонь и держите до тех пор, пока не заалеют опилки. Теперь убавьте огонь. Продолжительность копчения зависит от используемых продуктов и их массы и может составлять 20—40 минут (для мяса выбирайте максимальное время). Чтобы предотвратить осаждение копоти на продукты, обмотайте их тонким слоем марли.

Для копчения большого количества продуктов используйте бочку без дна, а огонь разводите непосредственно под ней. Для холодного копчения подойдет такая же емкость, но с дном.

Еще один вариант коптильни предполагает вырезание у бочки дна и выкапывание ямы подходящего диаметра, глубиной 40 см. Под углом к очагу, в котором будет разводиться огонь, прокапывается канавка-дымоход. Бочка ставится на кирпичи (при этом под нее

подкладываются металлические прутья, а пространство между кирпичами и бочкой тщательно промазывается глиной). В процессе копчения дымоход и очаг должны быть прикрыты металлическими листами.

Инструменты

Одним из самых важных приспособлений для работы с мясом является нож. Для изготовления колбасы в домашних условиях вам понадобится несколько ножей разных размеров. Чтобы вам было удобно работать с ножом, он должен быть острым, однако не все модели требуют затачивания. Чтобы не допускать распространенных ошибок, учтите приведенные ниже рекомендации.

Кромка ножей определенных моделей покрыта слоем твердого металла, который обеспечивает самозатачивание. Точить такие ножи нельзя, иначе этот слой будет поврежден, а инструмент – испорчен. Это же относится к керамическим лезвиям, которые не затупляются. Они очень удобны и долговечны, но отличаются хрупкостью.

Популярны ножи с зубчатой режущей кромкой. Их лезвие покрыто твердой износостойкой сталью, но точить его в домашних условиях не рекомендуется, поскольку это приводит к постепенному стачиванию кромки.

Однако большинство ножей все же требует регулярной заточки. Для этой цели используется стальной или керамический стержень (муссат). Он может быть выполнен из стали повышенной твердости, керамики или иметь алмазное покрытие.

Стальной муссат похож на круглый наличник с осевым направлением бороздок, а керамический отличается более тонкой структурой. Следует учитывать, что муссаты используются не для заточки, а для правки ножей.

Устройство для правки должно быть снабжено металлическими (или керамическими) дисками, которые частично входят друг в друга. Вставленное между ними лезвие приобретает нужный угол (10—20°). Такие приспособления являются безопасными и простыми в применении и потому не требуют специальных навыков в работе.

Основной инструмент заточки – точильный камень – может иметь различную степень зернистости:

- грубую (для восстановления формы режущей кромки и правильного угла заточки);
- среднюю (для восстановления кромки);
- тонкую (для чистовой доводки и правки инструмента).

Для удобства работы рекомендуется выбирать бруски большого размера. Если у вас нет точильного камня, его можно заменить водостойкой наждачной бумагой, закрепленной на ровной поверхности.

Итак, если нож был куплен недавно, то быстро и без особых усилий вернуть ему остроту помогут муссат, устройство для правки или точильный камень. Однако рано или поздно инструмент все равно потребует более тщательной заточки. Для этого нужно использовать камень со средней зернистостью, придерживаясь правильного угла, который определяется в зависимости от марки стали и назначения ножа. Так, ножи для рубки и хозяйственные ножи рекомендуется точить под углом 30°, а маленькие инструменты, предназначенные для тонкой работы, – под углом менее 20°.

В процессе работы ведите нож режущей кромкой вперед, сдвигая ее в направлении от рукоятки к острию. Следите за тем, чтобы угол заточки не менялся. Точить нужно обе стороны попеременно.

Заточка на среднем камне делает лезвие достаточно острым, но с целью сохранения режущих свойств кромку следует править на тонком инструменте. Так она становится ровнее и, соответственно, долговечнее. Будьте осторожны при проверке качества заточки, чтобы не порезаться.

Помимо ножей, вам также потребуется такое приспособление, как чурка для рубки мяса. Самые лучшие инструменты данного типа представляют собой отпиленную комлевую часть березы, клена, ясеня или вяза.

Для проверки температуры сырья используется спиртовой термометр, а для определения влажности воздуха в помещении – психрометр. Последнее особенно важно, так как от этого показателя во многом зависят качество и срок хранения продукта.

Для определения массы продукта необходимы весы или безмен, а также мерная посуда вместимостью 1 л. Специи, чеснок и другие приправы толкутся в ступке с пестом или размалываются в кофемолке. Обязательно наличие мясорубки (желательно электрической) с набором ножей и решеток различных типов. Для протирания сгустков крови, просеивания крахмала, муки и других продуктов требуются сита.

Самые вкусные рецепты домашней колбасы

Колбаса из говядины

Колбаса говяжья «Зернистая»

Ингредиенты:

Говядина соленая полужирная – 1 кг

Свинина соленая постная – 500 г

Шпик свиной – 600 г

Сахар – 10 г

Перец черный молотый – 7 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 16 мм, добавить сахар, соль и черный перец, тщательно перемешать, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 36 часов. Подготовленный фарш пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, добавить нарезанный маленькими кусочками шпик и оставить в холоде для созревания на 12 часов.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 18 см, и оставить их под прессом в холоде на 12 часов.

Готовое изделие коптить при температуре 35—50° С 2 часа, после чего варить при температуре 90° С до готовности.

Колбаса говяжья «Краковская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 4 кг

Свинина полужирная – 3 кг

Грудинка свиная жирная – 3 кг
Чеснок – 3 зубчика
Перец черный молотый – 8 г
Перец душистый молотый – 5 г
Сахар – 7 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить и оставить в холоде на 2 часа. Затем говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, а грудинку и свинину нарезать маленькими кусочками.

Подготовленные ингредиенты соединить с тертым чесноком, добавить сахар, черный и душистый перец и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочку, связывая батоны колбасы в виде колец, и оставить в холоде для осадки на 5–6 часов. После коптить при температуре 60—90° С в течение 40 минут и варить при температуре 70—80° С 1 час.

Колбасу повесить на палки и оставить в холоде на 3–4 часа, затем коптить при температуре 35—45° С в течение 12 часов.

Колбаса говяжья «Российская»

Ингредиенты:

Говядина постная соленая – 7 кг
Свинина полужирная – 2 кг
Грудинка свиная жирная – 1,5 кг
Сахар – 15 г
Чеснок – 1 головка
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, добавить измельченный чеснок, соль, сахар и белый перец, тщательно перемешать и оставить в холоде на 1 час.

Грудинку мелко нарубить, соединить с фаршем, наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем коптить горячим дымом 45—50 минут и варить при температуре 80° С 1 час.

Колбасу коптить при температуре 40—50° С в течение 1 суток.

Колбаса говяжья «Малороссийская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 6 кг
Грудинка свиная – 4,5 кг
Тимьян сушеный – 4 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Перец белый молотый – 8 г

Сахар – 7 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и грудинку мелко нарубить, посолить, посыпать белым перцем и оставить в холоде на 1 час.

В полученный фарш добавить сахар, мускатный орех и тимьян и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить в холоде для осадки на 2 часа.

Колбасу прокоптить холодным дымом и варить при температуре 80° С в течение 30—40 минут.

Колбаса говяжья «Салями»

Ингредиенты:

Говядина постная парная – 6 кг
Свинина постная – 1,2 кг
Грудинка свиная – 2,5 кг
Сахар – 20 г
Перец белый горошком – 10 г
Кардамон – 5 г
Масло растительное – 30 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и свинину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, белый перец, соль и кардамон и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа. Затем прокоптить холодным дымом и обжарить на сковороде в масле с обеих сторон.

Колбаса говяжья «Украинская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 5 кг
Свинина постная – 4 кг
Жир свиной – 2 кг
Сахар – 12 г
Перец черный молотый – 5 г
Перец зеленый молотый – 3 г
Чеснок – 2 зубчика
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, жир – с диаметром отверстий 8 мм.

Говядину соединить со свиной и вымешивать в течение 5 минут, затем добавить мелко нарубленный чеснок, соль, черный и зеленый перец, жир и сахар и перемешивать еще 5 минут.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и свернуть их в виде колец.

Готовое изделие оставить в холоде для осадки на 5 часов, после чего коптить при температуре 60—90° С в течение 40 минут и варить при температуре 80° С 1 час.

Колбасу повесить на палки и охлаждать на открытом воздухе 3–4 часа, затем коптить при температуре 50° С в течение 24 часов.

Колбаса говяжья «Суджук»**Ингредиенты:**

Говядина полужирная – 2 кг

Коньяк – 100 мл

Перец черный молотый, орех мускатный молотый, кардамон, сахар и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками, после того полить коньяком, посыпать сахаром, посолить и оставить в холоде на 1 сутки. Затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, добавить перец, мускатный орех и кардамон и вымешивать в течение 10 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и соединить концы каждого батона колбасы, чтобы получилось кольцо. Оставить продукт в прохладном помещении на 2 часа.

Колбаса говяжья «Закусочная»**Ингредиенты:**

Говядина постная – 4 кг

Свинина полужирная – 3,5 кг

Шпик хребтовый – 2,5 кг

Сахар – 20 г

Перец черный молотый – 20 г

Кардамон – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик поместить в морозилку на 3 часа. Затем шпик мелко нарубить, а свинину и говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и оставить в холоде на 3 часа, после чего добавить сахар, перец и кардамон и перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 10—12 см, и оставить готовый продукт в холоде на 2 часа.

Колбасу обработать методом горячего копчения.

Колбаса говяжья «Мускатная»

Ингредиенты:

Говядина постная – 4 кг

Шпик хребтовый – 3 кг

Свинина жирная – 2 кг

Сахар – 10 г

Перец белый молотый – 5 г

Орех мускатный молотый – 20 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить и оставить в холоде на 6 часов, затем пропустить через мясорубку. Шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, соль, перец и мускатный орех, перемешать и наполнить оболочку.

Колбасу оставить в холоде на 1 час, после чего хранить в морозилке с целью последующей варки.

Колбаса говяжья «Крестьянская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 1 кг

Свинина постная – 600 г

Шпик – 400 г

Перец белый молотый – 10 г

Чеснок сушеный толченый – 5 г

Орех мускатный молотый – 5 г

Майоран сушеный – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4 мм, шпик – с диаметром отверстий 8 мм.

Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, ввести соль, майоран, чеснок, мускатный орех и белый перец, добавить мелко нарубленную свинину и вымешивать полученную массу 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, аккуратно сформировав батоны длиной 30 см.

Колбасу прокоптить при температуре 80—90° С, затем варить при температуре 75° С до тех пор, пока температура внутри батонов не достигнет 68—70° С.

Готовый продукт подержать под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса говяжья «Диетическая»

Ингредиенты:

Телятина – 850 г

Шпик свиной – 150 г

Сахар – 6 г

Перец сладкий сушеный – 10 г

Майоран сушеный – 5 г

Орех мускатный молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм и соединить.

В полученную массу добавить сахар, сладкий перец, майоран, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить.

Колбаса говяжья «Любительская»**Ингредиенты:**

Говядина нежирная – 800 г

Свинина полужирная – 200 г

Коньяк – 10 мл

Перец черный молотый – 10 г

Семена тмина молотые – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с коньяком и солью, тщательно перемешать и оставить в холоде на 2 часа.

В фарш добавить черный перец, семена тмина и наполнить им оболочки, сформировав батоны колбасы длиной 10 см.

Доводить до готовности на решетке или вертеле в течение 1,5–2 часов.

Колбаса говяжья «Углицкая» (1-й сорт)**Ингредиенты:**

Говядина постная – 5 кг

Сало свиное – 2 кг

Перец черный молотый – 10 г

Чеснок – 4 зубчика

Сахар – 6 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо мелко нарубить и оставить в холоде на 2 часа. Сало нарезать кусочками чуть большего размера, чем мясо. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, сахар и черный перец и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу прокоптить холодным дымом, затем отварить.

Колбаса говяжья «Углицкая» (2-й сорт)

Ингредиенты:

Обрезки говядины – 5 кг

Кожа говяжья – 2 кг

Сало свиное – 2 кг

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Обрезки и кожу мелко нарубить, выложить в глубокую емкость, пересыпать солью и оставить в холоде на 2 суток. Сало пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего коптить и вялить до тех пор, пока она не станет твердой.

Колбаса говяжья «Любская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 6 кг

Свинина постная – 2 кг

Сало свиное – 2 кг

Вино сухое красное – 100 мл

Сахар – 10 г

Кардамон – 6 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, сало нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить вино, сахар, кардамон и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 недели, после чего прокоптить горячим дымом.

Колбаса говяжья «Польская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 5 кг
Свинина постная – 3,5 кг
Сало свиное – 2,5 кг
Коньяк – 120 мл
Орех мускатный молотый – 10 г
Корица молотая – 3 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и сало мелко нарубить, посолить и оставить в холоде на 3 часа. Затем добавить коньяк, а также корицу и мускатный орех и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, после чего варить в течение 30 минут и запечь в духовке.

Колбаса говяжья «Царская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 10 кг
Грудинка свиная – 6 кг
Кардамон – 20 г
Семена тмина толченые – 6 г
Перец черный молотый – 8 г
Перец зеленый молотый – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину нарезать крупными кусками, посолить, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 1 сутки, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, семена тмина, черный и зеленый перец и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить холодным дымом.

Колбаса говяжья «Баварская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 800 г
Грудинка свиная – 200 г
Паприка – 5 г
Майоран сушеный – 5 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденную говядину пропустить через мясорубку и соединить с мелко нарубленной грудинкой.

В полученную массу добавить паприку, майоран, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить в холоде на 2 часа, затем отварить и обжарить на решетке.

Колбаса говяжья по-немецки

Ингредиенты:

Телятина – 3 кг

Свинина жирная – 1,5 кг

Молоко – 100 мл

Перец черный молотый – 10 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Телятину посолить и оставить в холоде на 12 часов, затем мелко нарубить. Свинину отварить и пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить мускатный орех, черный перец и молоко и вымешивать 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15—20 см, и оставить их в холоде на 1 час.

Колбасу обработать методом холодного копчения.

Колбаса говяжья с чесноком

Ингредиенты:

Говядина постная – 2 кг

Шпик хребтовый – 1 кг

Мясо говяжьих голов – 1 кг

Чеснок – 5 зубчиков

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик измельчить, посолить, засыпать льдом и оставить в холоде на 2 суток.

Говядину нарезать небольшими кусочками, посолить и оставить в холоде на 2 суток. Затем пропустить через мясорубку, соединить с перцем, пропущенным через чеснокодавилку чесноком и тщательно перемешать.

Мясо говяжьих голов пропустить через мясорубку, посолить, соединить с подготовленными ингредиентами и перемешивать до образования однородной массы.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в прохладном месте на 2 часа, затем готовить на пару 1–1,5 часа или варить в течение 1 часа.

Колбасу охладить и прокоптить холодным способом.

Колбаса говяжья с чесноком и зеленью

Ингредиенты:

Говядина постная – 800 г
Свинина постная – 500 г
Шпик свиной – 400 г
Перец черный молотый – 10 г
Чеснок – 2 зубчика
Зелень укропа сушеная – 5 г
Зелень петрушки сушеная – 5 г
Кинза сушеная – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясные ингредиенты оставить в морозилке на 2 часа, затем свинину и говядину пропустить через мясорубку, а шпик нарубить. В полученную массу добавить черный перец, измельченный чеснок, зелень укропа и петрушки, кинзу и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, после чего 2 суток коптить холодным способом.

Колбаса говяжья с орегано

Ингредиенты:

Говядина постная – 6 кг
Сало свиное – 1,5 кг
Мука пшеничная – 60 г
Орегано – 30 г
Чеснок – 1 головка
Перец черный толченый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и сало дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Чеснок натереть на терке.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, черный перец и орегано, ввести муку и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки, после чего варить при температуре 80° С в течение 45 минут.

Колбаса говяжья с мускатным орехом и рукколой

Ингредиенты:

Говядина постная – 7,5 кг
Шпик хребтовый – 2,5 кг
Сахар – 10 г

Перец черный молотый – 15 г
Кардамон – 10 г
Орех мускатный молотый – 10 г
Руккола сушеная – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденное мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Шпик нарезать небольшими кубиками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, сахар, черный перец, кардамон, мускатный орех и рукколу и вымешивать 10 минут. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холодном помещении на 2 часа.

Готовое изделие прокоптить холодным способом, затем подсушить.

Колбаса говяжья с розмарином и семенами кориандра

Ингредиенты:

Говядина постная – 6 кг
Свинина постная – 2 кг
Сало свиное – 1,8 кг
Розмарин – 6 г
Семена кориандра молотые – 6 г
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить, поперчить и оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Сало нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить семена кориандра и розмарин и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80—90° С 35—40 минут.

Колбаса говяжья с анисом и фенхелем

Ингредиенты:

Говядина – 7 кг
Свинина полужирная – 3 кг
Шпик свиной – 1,5 кг
Анис сушеный – 6 г
Фенхель сушеный – 8 г
Паприка – 4 г
Лист лавровый – 4 г
Зелень укропа сушеная – 4 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, шпик измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Затем добавить соль, паприку, фенхель и анис и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить с добавлением лаврового листа и зелени укропа.

Колбаса говяжья с водкой и чесноком

Ингредиенты:

Мясо говяжьих голов – 3,5 кг

Мясо свиных голов – 2 кг

Мясо говяжьей диафрагмы – 1,7 кг

Сердце говяжье – 1,5 кг

Мясо говяжьего пищевода – 1 кг

Мука пшеничная – 300 г

Водка – 100 мл

Чеснок – 1 головка

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Все виды мяса и сердце по очереди пропустить через мясорубку, соединить и перемешать. Полученную массу посолить, натереть растертым чесноком, добавить водку и оставить в холодном помещении на 1,5 суток.

Фарш соединить с мукой, поперчить, перемешать и наполнить им оболочку, сформировав батоны длиной 25—30 см. Концы колбасы соединить так, чтобы каждый батон образовывал кольцо, и обрабатывать ее горячим дымом в течение 40 минут. Затем варить 30—60 минут.

Готовый продукт остудить под душем и хранить в холоде.

Колбаса говяжья с бараниной и грибами

Ингредиенты:

Говядина постная – 2,5 кг

Баранина – 1 кг

Шпик свиной – 0,5 кг

Мясо со свиной шеи – 1 кг

Крупа гречневая – 500 г

Грибы – 500 г

Лук репчатый – 1 кг

Масло растительное – 50 мл

Чеснок растертый, имбирь молотый, зелень петрушки сушеная и соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину, баранину, шпик и мясо свиной шеи отварить и измельчить. Гречневую крупу варить до мягкости, каждую луковицу разрезать на 4 части. Подготовленные ингредиенты

пропустить через мясорубку, соединить с чесноком, имбирем и зеленью петрушки, посолить и тщательно перемешать.

Грибы нарезать небольшими кусочками, обжарить на сковороде в масле с добавлением соли, соединить с фаршем и начинить полученной массой оболочку.

Колбасу оставить в холодном помещении на 2 часа, затем варить 30 минут, переворачивая батоны.

Колбаса говяжья с мясом индейки

Ингредиенты:

Говядина постная – 350 г

Мясо индейки – 200 г

Мясо зайца – 200 г

Свинина постная – 200 г

Шпик – 120 г

Молоко – 20 мл

Перец белый молотый – 8 г

Сахар – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденную говядину, свинину, мясо зайца и мясо индейки дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мелко нарубленный шпик, молоко, белый перец, сахар и соль и перемешать до образования однородной массы.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30—35 см.

Готовое изделие варить 40 минут, затем обжаривать на сковороде или решетке в течение 30 минут.

Колбаса говяжья с языком

Ингредиенты:

Говядина постная – 1 кг

Грудинка свиная – 300 г

Шпик хребтовый – 400 г

Язык говяжий вареный – 400 г

Перец белый молотый – 3 г

Перец черный молотый – 2 г

Орех мускатный молотый – 2 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Язык очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Шпик варить в подсоленной воде в течение 40 минут, затем охладить и нарубить. Говядину и свиную грудинку пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый и черный перец, мускатный орех, соль и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны длиной 40 см, и оставить продукт в холоде на 2 часа.

Колбасу коптить при температуре 35—45° С 50 минут, затем варить при температуре 75—80° С 50 минут, после чего подержать под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса говяжья с трепухой

Ингредиенты:

Говядина постная – 4 кг

Требуха – 2 кг

Жир свиной – 1,8 кг

Зира – 7 г

Лук репчатый – 120 г

Чеснок – 2 зубчика

Перец черный молотый – 6 г

Масло растительное – 30 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, посолить и оставить в холоде на 4 часа, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Жир охладить и нарубить. Требуху отварить, измельчить и обжарить на сковороде в масле вместе с нарезанным кольцами луком.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зиру, тертый чеснок и черный перец и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить в кипящей воде в течение 10 минут. Готовое изделие охладить.

Колбаса говяжья с гвоздикой и корицей

Ингредиенты:

Говядина постная – 4 кг

Свинина постная – 3 кг

Сало свиное – 4 кг

Вода – 1 л

Гвоздика, корица и соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и свинину нарезать тонкими ломтиками, выложить в деревянную емкость и толочь деревянным пестиком до тех пор, пока масса не станет светло-красной.

Мясо нарубить сечкой, добавить измельченное сало, воду, соль, гвоздику и корицу и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

Фарш накрыть крышкой и поместить в холодильник на 1 сутки, затем наполнить им оболочку. Колбасу оставить в прохладном месте на 2 часа.

Колбаса говяжья с кардамоном и имбирем

Ингредиенты:

Говядина постная – 4 кг

Свинина постная – 3 кг

Шпик хребтовый – 3 кг

Кардамон – 10 г

Имбирь молотый – 7 г

Сахар – 20 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик поместить в морозилку и оставить на 2 часа, затем нарезать крупными кубиками, пропустить через мясорубку и соединить.

В полученную массу добавить сахар, соль, кардамон, имбирь и вымешивать в течение 10 минут.

Фаршем наполнить оболочку, аккуратно сформировав батоны колбасы длиной 20 см. Готовый продукт охлаждать 2 часа, затем обработать методом горячего копчения. Хранить в холоде.

Колбаса говяжья со свиным салом и паприкой

Ингредиенты:

Говядина постная – 5 кг

Свинина постная – 2 кг

Сало свиное – 2 кг

Паприка – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, свинину – с диаметром отверстий 4,5 мм. Сало нарезать тонкими палочками.

Мясо соединить с паприкой и солью и тщательно перемешать, затем добавить сало.

Полученной массой наполнить оболочку так, чтобы сало было равномерно распределено по всей длине батона, и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа. Готовый продукт обработать горячим дымом и охладить.

Колбаса говяжья со свиной грудинкой и смесью перцев

Ингредиенты:

Говядина постная – 1,5 кг

Грудинка свиная – 500 г

Перец белый, черный и красный молотый, орех мускатный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4 мм, грудинку – с диаметром отверстий 8 мм. Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, добавить смесь перцев, мускатный орех и соль и оставить для загустения.

Фаршем наполнить оболочку и выдерживать продукт в холодном помещении 1 час, затем готовить на пару при температуре 80° С в течение 1 часа.

Колбасу остудить и поместить в холодильник.

Колбаски говяжьи со свиной грудинкой и кайенским перцем

Ингредиенты:

Говядина соленая постная – 600 г

Свинина полужирная – 250 кг

Грудинка свиная – 300 г

Шпик свиной – 100 г

Сахар – 10 г

Перец кайенский молотый – 3 г

Семена тмина молотые – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, свинину – с диаметром отверстий 4,5 мм. Шпик и грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, семена тмина, соль и кайенский перец и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить горячим дымом 3–4 часа.

Колбаски говяжьи с зеленью

Ингредиенты:

Говядина постная – 4 кг

Шпик хребтовый – 3 кг

Свинина полужирная – 2 кг

Зелень укропа сушеная – 5 г

Зелень петрушки сушеная – 5 г

Перец белый молотый – 5 г

Вода – 500 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и свинину нарезать небольшими кусочками и 4 раза пропустить через мясорубку. В полученную массу ввести воду, зелень и перец, посолить и перемешать.

Фарш соединить с мелко нарубленным шпиком и вымешивать до загустения.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить готовые изделия в холоде на 1 час.

Колбаски варить 15 минут.

Колбаски гриль говяжьи

Ингредиенты:

Говядина постная – 850 г
Шпик свиной соленый – 150 г
Сахар – 2 г
Лук репчатый – 20 г
Перец сладкий – 20 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Майоран сушеный – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденную говядину и шпик пропустить через мясорубку и соединить. В полученную массу добавить сахар, измельченный лук и сладкий перец, мускатный орех, майоран и соль и вымешивать 10 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 10 см, и оставить изделия в холодном помещении на 1 час.

Колбаски довести до готовности на решетке или вертеле.

Колбаса из свинины**Колбаса свиная «Острая»****Ингредиенты:**

Грудинка свиная – 6 кг
Свинина жирная – 4 кг
Коньяк – 20 мл
Сахар – 5 г
Перец белый молотый – 5 г
Перец черный молотый – 5 г
Паприка молотая – 5 г
Чеснок растертый – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку, добавить соль, коньяк, белый и черный перец, паприку, чеснок и сахар и вымешивать в течение 10 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холодном проветриваемом помещении на 2 суток, после чего обработать методом горячего копчения.

Колбаса свиная «Нежная»**Ингредиенты:**

Свинина полужирная – 5 кг
Сахар – 10 г
Перец белый молотый – 5 г

Орех мускатный молотый – 3 г

Шалфей сушеный – 3 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо 4 раза пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, перец, мускатный орех и шалфей и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить изделие в прохладном месте на 1 час.

Колбасу обрабатывать методом холодного копчения в течение 1 часа, затем варить при температуре 80° С 40 минут. Готовый продукт подержать под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса свиная «Московская»

Ингредиенты:

Свинина жирная – 8 кг

Говядина постная – 4 кг

Крахмал – 1,2 кг

Чеснок – 4 зубчика

Перец черный молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и говядину посолить и оставить в холоде на 12 часов. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, соединить с разведенным в воде крахмалом, измельченным чесноком, черным перцем и вымешивать до загустения.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 25 см, и оставить в холоде на 1 час. Затем варить 40—50 минут при температуре 80° С.

Колбаса свиная «Дрезденская»

Ингредиенты:

Свинина постная – 5 кг

Говядина постная – 3 кг

Шпик свиной – 2 кг

Чеснок – 1 головка

Паприка – 5 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину, говядину и шпик мелко нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мускатный орех, паприку и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 10 см, и оставить готовый продукт в холоде на 1,5 часа.

Колбасу обработать методом холодного копчения.

Колбаса свиная «Венгерская»

Ингредиенты:

Свинина постная – 4 кг

Сало свиное – 1,8 кг

Семена тмина – 25 г

Кинза сушеная – 20 г

Зелень укропа сушеная – 8 г

Коньяк – 20 мл

Перец черный молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с зеленью укропа, черным перцем и коньяком, добавить мелко нарубленное сало и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15—20 см, обвалять их в смеси семян тмина и кинзы и оставить в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу прокоптить холодным дымом.

Колбаса свиная «Любительская»

Ингредиенты:

Свинина постная – 1 кг

Говядина постная – 1 кг

Шпик свиной – 1 кг

Сахар – 15 г

Чеснок – 2 зубчика

Лук репчатый – 100 г

Перец душистый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, добавить соль, сахар и перец и оставить в холоде на 1 сутки.

Говядину и шпик мелко нарубить, посолить, поперчить и оставить в холоде на 5 часов.

Свинину повторно пропустить через мясорубку вместе с чесноком и луком, соединить с говядиной и шпиком и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и коптить колбасу горячим дымом в течение 90 минут, затем варить при температуре 72—75° С 1 час.

Колбасу охладить и вторично коптить при температуре 40—50° С в течение 24 часов.

Колбаса свиная «Австрийская»

Ингредиенты:

Свинина постная – 4 кг

Шпик свиной – 3 кг

Говядина постная – 3 кг

Сахар – 8 г

Чеснок – 3 зубчика

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденное мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Шпик нарубить, соединить с мясом, добавить измельченный чеснок, сахар и соль и вымешивать 10 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 5 часов, после чего коптить при температуре 75—90° С в течение 1 часа и варить при температуре 80° С 1 час.

Готовый продукт повторно коптить при температуре 40—45° С в течение 1 часа, а затем подсушить.

Колбаса свиная «Мартаделла»**Ингредиенты:**

Свинина постная – 6 кг

Шпик свиной (твердый) – 2,5 кг

Говядина постная – 1 кг

Перец белый молотый – 7 г

Орех мускатный молотый – 3 г

Сахар – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину дважды пропустить через мясорубку, свинину измельчить. Мясо посыпать солью и оставить в холоде на 12 часов.

Шпик мелко нарубить, соединить с мясом и 4 раза пропустить все через мясорубку. Полученную массу посолить, посыпать сахаром, перцем и мускатным орехом и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить в холоде на 2 часа, затем подвергнуть колбасу горячему копчению при температуре 60—90° С и варить при температуре 80—85° С в течение 2 часов.

Готовый продукт охлаждать под проточной водой не менее 40 минут.

В завершение колбасу прокоптить холодным густым дымом при температуре 40—45° С

Колбаса свиная «Пресскопф»**Ингредиенты:**

Мясо свиных голов – 1,6 кг

Свинина постная – 2 кг

Языки свиные – 1,5 кг
Перец белый молотый – 5 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Гвоздика молотая – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Языки и мясо свиных голов отварить и пропустить через мясорубку. Свинину посолить и оставить в холоде на 2 часа, затем нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мускатный орех, перец, гвоздику и соль и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1,5 часа.

Колбасу варить 1–2 часа и положить под пресс, а затем прокоптить холодным способом.

Колбаса свиная «Французская»

Ингредиенты:

Свинина постная – 2 кг
Свинина жирная – 2 кг
Лук репчатый – 60 г
Семена тмина – 10 г
Ром – 15 мл
Сухари пшеничные – 10 г
Масло растительное – 30 мл
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, лук мелко нарубить, сухари истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить молотые семена тмина, белый перец, соль и ром и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, а затем обжарить на сковороде в масле.

Колбаса свиная «Мозговая»

Ингредиенты:

Свинина постная – 6 кг
Мозги телячьи – 2 кг
Сало свиное – 2 кг
Тимьян сушеный – 3 г
Гвоздика молотая – 2 г
Перец белый молотый – 6 г
Вода – 100–200 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, мозги протереть сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить перец, соль, тимьян и гвоздику, ввести воду и вымешивать до тех пор, пока фарш не приобретет консистенцию теста.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80—90° С в течение 40 минут.

Колбаса свиная «Сухая»**Ингредиенты:**

Свинина – 1,5 кг

Телятина – 500 г

Шпик свиной – 150 г

Чеснок – 2 зубчика

Перец белый молотый – 5 г

Паприка – 5 г

Майоран сушеный – 5 г

Семена тмина – 8 г

Сахар – 10—15 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик натереть солью и оставить в холоде на 3 часа, затем мелко нарубить. Свинину и телятину отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Чеснок тщательно растереть.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить перец, паприку, майоран, семена тмина и сахар и вымешивать 5 минут.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 25—30 см. Продукт хранить в холоде в течение 20 суток.

Колбаса свиная «Итальянская»**Ингредиенты:**

Свинина – 1 кг

Шпик свиной – 500 г

Масло оливковое – 25—30 мл

Кардамон – 1 г

Орех мускатный – 3 г

Имбирь молотый – 1 г

Паприка – 1 г

Корица молотая – 2 г

Гвоздика молотая – 1 г

Сахар – 10—15 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и шпик мелко нарубить, соединить, добавить масло, сахар, соль, гвоздику, корицу, паприку, имбирь, а также мускатный орех и кардамон и вымешивать в течение 4–5 минут.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом и отварить.

Колбаса свиная «Чайная»**Ингредиенты:**

Свинина постная – 7 кг

Шпик хребтовый – 3 кг

Перец белый молотый – 10 г

Горчица сухая – 5 г

Паприка молотая – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и шпик поместить в морозилку и оставить на 3 часа, после чего пропустить через мясорубку, соединить с белым перцем, паприкой, горчицей и солью и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15 см, и оставить готовое изделие в холоде на 1,5 часа.

Колбасу коптить 2 суток по 1–2 часа.

Колбаса свиная «Чесночная»**Ингредиенты:**

Свинина постная – 1 кг

Телятина постная – 1 кг

Шпик свиной – 500 г

Сахар – 15 г

Перец белый молотый – 15 г

Чеснок – 5 зубчиков

Перец душистый молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо оставить в морозилке на 2 часа, затем пропустить через мясорубку. Охлажденный шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, соль, белый и душистый перец и пропущенный через чеснокодавилку чеснок и вымешивать в течение 10–12 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30–35 см, и оставить готовое изделие в холоде на 1 час.

Колбасу обработать методом холодного копчения.

Колбаса свиная «Южная»

Ингредиенты:

Свинина постная – 800 г

Телятина постная – 600 г

Шпик свиной – 500 г

Ром – 20—30 мл

Перец белый молотый – 20 г

Сахар – 10 г

Семена тмина – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик поместить в морозилку на 1 час, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, ввести ром, семена тмина, соль, сахар и белый перец и вымешивать полученную массу 10 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холодном помещении на 3 часа, после чего дважды подвергнуть холодному копчению.

Колбаса свиная «Балыковая»

Ингредиенты:

Свинина постная – 10 кг

Сахар – 15 г

Соль – 250 г

Перец черный и белый молотый по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденную свинину натереть смесью соли, сахара и перца и оставить в холоде на 6 суток, затем вымачивать мясо в холодной воде 2–3 часа.

Мясо нарезать длинными ломтиками и поместить в оболочку, складывая их по 2.

Готовое изделие со всех сторон обдать кипятком и сушить 20—30 минут, затем коптить при температуре 30—35° С в течение 10—12 часов. Колбасу положить под пресс и оставить в холоде на 10 часов.

Колбаса свиная «Имбирная»

Ингредиенты:

Свинина постная – 650 г

Говядина постная – 400 г

Шпик свиной – 200 г

Перец белый молотый – 10 г

Перец черный молотый – 5 г

Имбирь молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик натереть солью и оставить в холоде на 3 часа, затем мелко нарубить.

Охлажденное мясо пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и белый перец, имбирь и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить в холоде на 1,5 часа, после чего прокоптить холодным способом.

Колбаса свиная «Салями»**Ингредиенты:**

Свинина постная – 1 кг

Говядина постная – 600 г

Шпик – 400 г

Чеснок измельченный – 8 г

Семена тмина, семена подсолнечника, перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, говядину – с диаметром отверстий 4 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить с чесноком, солью, посыпать семенами тмина и подсолнечника, белым перцем, тщательно перемешать и оставить на 20 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, оставить продукт в холодном помещении на 2 часа, затем коптить при 70—90° С в течение 1 часа.

Колбасу поместить в горячую воду и варить 1 час, после чего охладить и поместить в холодильник.

Колбаса свиная «Салями деревенская»**Ингредиенты:**

Свинина постная – 1 кг

Говядина постная – 600 г

Шпик свиной – 400 г

Перец черный молотый – 10 г

Чеснок – 2 зубчика

Семена тмина молотые – 20 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, говядину – с диаметром отверстий 4,5 мм. Чеснок измельчить с помощью чеснокодавилки, соединить с солью, перцем и семенами тмина, добавить в полученный фарш, тщательно все перемешать и оставить в холоде на 1 час.

Шпик измельчить, добавить в мясную массу, перемешать, поместить в оболочку и оставить в холоде на 1 час.

Колбасу коптить 1 час, затем отварить.

Колбаса свиная «Салями домашняя»

Ингредиенты:

Свинина постная – 1,5 кг

Шпик свиной – 500 г

Перец белый молотый – 15 г

Ром – 30 мл

Сахар – 7 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик и свинину положить в морозилку и оставить на 3 часа, затем пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить с ромом, сахаром, посолить, поперчить и перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 25—30 см, и оставить их в холоде на 1 час.

Обработать колбасу методом холодного копчения.

Колбаса свиная «Ветчинно-рубленая»

Ингредиенты:

Свинина полужирная – 6 кг

Говядина постная – 4 кг

Чеснок – 3 зубчика

Сахар – 10 г

Перец черный молотый – 5 г

Кориандр сушеный – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину пропустить через мясорубку, посолить, посыпать черным перцем и оставить в холоде на 2,5–3 часа.

Свинину нарубить, посолить, посыпать кориандром, соединить с пропущенным через чеснокодавилку чесноком и оставить в холоде на 2,5–5 часа.

Оба вида мяса соединить, в полученную массу добавить сахар и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, после чего прокоптить при температуре 70–110° С и варить при температуре 70–80° С в течение 1,5–2 часов. Продукт охладить под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса свиная «Особая»

Ингредиенты:

Свинина постная – 700 г

Говядина постная – 500 г

Грудинка свиная жирная – 200 г
Перец белый молотый – 5 г
Паприка молотая – 5 г
Лук репчатый сушеный – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Грудинку натереть солью и оставить в морозилке на 1 час, затем мелко нарубить. Охлажденное мясо пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, паприку, лук и соль и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего приготовить на гриле.

Колбаса свиная «Тамбовская»

Ингредиенты:

Свинина полужирная– 2 кг
Говядина постная – 1,2 кг
Грудинка свиная – 1,2 кг
Кардамон – 5 г
Перец черный молотый – 8 г
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Грудинку нарезать длинными узкими ломтиками, мясо дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, черный перец, сахар и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить при температуре 72—80° С в течение 1–1,5 часа.

Колбаса свиная «Венская»

Ингредиенты:

Свинина жирная – 3 кг
Говядина постная – 2 кг
Яйца – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину мелко нарубить, свинину пропустить через мясорубку. Мясо посолить и оставить в холоде на 12 часов, затем перемешать, соединить с яйцами и перцем, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие на 1 час, затем подсушить в духовке и варить 5–7 минут.

Колбаса свиная с чесноком и кинзой

Ингредиенты:

Свинина полужирная – 1 кг

Сахар – 18 г

Чеснок – 3 зубчика

Кинза сушеная – 5 г

Коньяк – 20 мл

Масло растительное – 10 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить измельченный чеснок, коньяк, сахар, кинзу и соль и перемешать. Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 10—12 см, и оставить продукт в холоде на 1 час.

Колбасу выложить на смазанный растительным маслом противень и готовить в духовке в течение 2,5 часа.

Колбаса свиная с чесноком и майораном

Ингредиенты:

Свинина постная – 1 кг

Сало свиное соленое – 200 г

Масло оливковое – 30 мл

Перец черный молотый – 10 г

Чеснок сушеный толченый – 10 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Майоран сушеный толченый – 10 г

Семена тмина толченые – 10 г

Приправа для свинины – 10 г

Сахар – 10—15 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кубиками, посыпать черным перцем, чесноком, майораном, мускатным орехом, семенами тмина, приправой для свинины и солью и оставить в холоде на 12 часов, затем дважды пропустить через мясорубку.

Сало измельчить, добавить в фарш, ввести оливковое масло и сахар и тщательно перемешать. Полученную массу оставить в холоде на 2 часа, затем наполнить ею оболочку.

Колбасу выдержать в холодном помещении 40 минут, а затем отварить.

Колбаса свиная с имбирем

Ингредиенты:

Свинина постная – 2,5 кг
Шпик хребтовый – 2 кг
Свинина полужирная – 1,5 кг
Мясо свиных голов – 500 г
Кровь свиная – 500 мл
Сухари панировочные – 200 г
Чеснок – 1 головка
Имбирь молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик измельчить, свинину и мясо свиных голов пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, перемешать, засыпать льдом и оставить в холоде на 2 суток.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, соединить с кровью и фаршем, добавить имбирь, соль, панировочные сухари, перемешать и выдерживать в холоде 2 часа.

Полученной массой наполнить оболочку, дать полежать 1–1,5 часа в прохладном месте, затем варить до тех пор, пока температура внутри батона не достигнет 72—75° С.

Колбасу выложить на противень и запекать в духовке в течение 1 часа. Затем прокоптить холодным способом, вытереть жир и завернуть в пергамент или кальку.

Колбаса свиная с мускатным орехом и луком-пореем**Ингредиенты:**

Свинина постная – 1 кг
Шпик свиной – 500 г
Говядина постная – 500 г
Орех мускатный молотый – 10 г
Семена тмина молотые – 5 г
Лук-порей сушеный – 10 г
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Предварительно охлажденное мясо и шпик пропустить через мясорубку, соединить с мускатным орехом, семенами тмина, луком-пореем, сахаром и солью и тщательно перемешать.

Полученную массу поместить в оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 10 см, и оставить их в холоде на 2 часа.

Колбасу обработать методом холодного копчения.

Колбаса свиная с луком**Ингредиенты:**

Свинина постная – 500 г
Грудинка свиная – 500 г

Шпик свиной (вареный) – 500 г

Телятина – 500 г

Язык свиной (вареный) – 300—400 г

Лук репчатый сушеный – 30 г

Перец белый молотый, орех мускатный молотый, сельдерей сушеный и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину, грудинку и телятину пропустить через мясорубку. Очищенный язык и шпик нарезать небольшими кубиками. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить лук, специи и соль и вымешивать до образования однородной массы.

Фаршем наполнить оболочку и оставить продукт в прохладном месте на 1–1,5 часа, после чего отварить и прокоптить теплым дымом.

Колбаса свиная с луком и базиликом

Ингредиенты:

Свинина постная – 800 г

Грудинка свиная – 200 г

Лук репчатый сушеный – 20 г

Базилик сушеный – 5 г

Перец белый молотый – 5 г

Орех мускатный молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Грудинку натереть солью и оставить в холоде на 2 часа, затем мелко нарубить. Мясо пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить лук, базилик, перец, мускатный орех и соль и перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в прохладном помещении на 1 час, затем выложить на противень и готовить в духовке в течение 1 часа.

Колбаса свиная с душистым перцем

Ингредиенты:

Свинина постная – 3,5 кг

Говядина постная – 3,5 кг

Шпик свиной соленый – 3 кг

Сахар – 20 г

Аскорбиновая кислота – 30 г

Перец черный молотый – 10 г

Перец душистый молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, натереть солью, выложить в эмалированную емкость, накрыть чистой тканью и оставить в холоде на 5 суток.

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку, а шпик мелко нарубить.

Ингредиенты соединить, добавить сахар, аскорбиновую кислоту, душистый и черный перец и тщательно перемешать. Фарш выложить в две емкости таким образом, чтобы слой мяса был не более 5 см, и оставить в холоде на 2 суток, а затем наполнить им оболочку.

Колбасу прокоптить холодным способом и подсушить.

Колбаса свиная с сушеным чесноком и приправой

Ингредиенты:

Свинина постная – 2 кг

Сало свиное – 700 г

Чеснок сушеный – 7 г

Приправа для мяса – 7 г

Сахар – 6–7 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо мелко нарубить, посолить и оставить в холоде на 1 сутки, затем соединить с пропущенным через мясорубку салом, добавить сахар, чеснок и приправу и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15 см, и оставить в холоде для осадки на 1,5 часа, после чего отварить и обжарить со всех сторон.

Колбаса свиная с мускатным орехом

Ингредиенты:

Окорок свиной соленый – 1 кг

Говядина постная – 600 г

Шпик – 400 г

Перец белый молотый – 15 г

Перец душистый молотый – 10 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Окорок пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 10 мм, говядину – с диаметром отверстий 4,5 мм. Шпик мелко нарубить, соединить с мясом, добавить белый и душистый перец, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны длиной 35—40 см, и оставить готовое изделие в холоде на 1 час.

Колбасу варить на слабом огне в течение 1 часа.

Колбаса свиная с пряностями и оливковым маслом

Ингредиенты:

Свинина – 2 кг
Шпик свиной – 600 г
Масло оливковое – 30 мл
Пряности восточные – 6 г
Майоран сушеный – 5 г
Семена тмина измельченные – 6 г
Приправа для курицы – 8 г
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, посолить и оставить в холоде на 24 часа, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить масло, восточные пряности, майоран, семена тмина, приправу для курицы, сахар и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20—25 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Готовый продукт прокоптить холодным дымом.

Колбаса свиная с коньяком и перцем**Ингредиенты:**

Свинина – 2 кг
Говядина – 1 кг
Сало свиное – 200 г
Чеснок – 2 головки
Коньяк – 70 мл
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кубиками, сало измельчить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Подготовленные ингредиенты соединить с коньяком, черным перцем и солью.

Полученную массу пропустить через мясорубку, тщательно перемешать и оставить в холодном месте на 6 часов.

Фаршем наполнить оболочку, свернуть каждый батон колбасы кольцом и завязать концы.

Колбасу проткнуть вилкой, выложить на противень и запечь в духовке.

Колбаса свиная с ржаными сухариками и специями**Ингредиенты:**

Свинина постная – 5 кг
Шпик хребтовый – 2,5 кг
Грудинка свиная – 1,5 кг

Сухарики ржаные – 1 кг
Лед колотый – 200 г
Мука пшеничная – 100 г
Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик нарезать небольшими кубиками, грудинку измельчить, сухарики истолочь. Подготовленные ингредиенты быстро соединить со льдом, мукой, перцем и солью, перемешать и наполнить оболочку полученной массой.

Колбасу оставить в прохладном помещении на 1 час, после чего обжарить в гусятнице и обработать методом горячего копчения.

Колбаса свиная с мясом косули, оленя и бараниной

Ингредиенты:

Свинина – 1 кг
Мясо косули – 200 г
Мясо оленя – 200 г
Баранина полужирная – 200 г
Сахар – 10 г
Чеснок растертый – 20 г
Кинза сушеная – 5 г
Семена тмина молотые – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик и мясо всех видов поместить в морозилку на 3 часа, затем дважды пропустить через мясорубку, соединить с сахаром, чесноком, солью, семенами тмина и кинзой и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и хранить готовый продукт в холоде.

Колбаса свиная с мясом индейки

Ингредиенты:

Свинина постная – 4,5 кг
Свинина полужирная – 2 кг
Шпик свиной – 3 кг
Мясо индейки – 2 кг
Специи для мяса – 15 г
Перец зеленый молотый – 10 г
Имбирь молотый – 5 г
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Постную свинину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить со специями, перцем, имбирем, сахаром и солью и тщательно перемешать. В полученную массу добавить мелко нарубленные мясо индейки и шпик и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Наполнить оболочку, аккуратно сформировав батоны длиной 12—15 см.

Колбасу коптить при температуре 60—90° С в течение 1 часа, затем оставить в холоде на 40 минут и варить при температуре 80° С 1 час.

Готовый продукт выдерживать в прохладном помещении 5 часов.

Охлажденную колбасу коптить обычным способом при температуре 35—45° С 12—24 часа.

Колбаса свиная с мясом курицы, кинзой и луком

Ингредиенты:

Свинина постная – 6 кг

Мясо курицы – 4 кг

Шпик свиной – 3 кг

Лук репчатый – 300 г

Кинза сушеная – 10 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, мясо курицы – с диаметром отверстий 8 мм. Шпик нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить измельченный лук, кинзу, черный перец и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить и охладить.

Колбаса свиная с мясом лосося

Ингредиенты:

Свинина постная – 3 кг

Мясо лосося – 2 кг

Сало свиное – 800 г

Перец белый молотый – 8 г

Майоран сушеный – 10 г

Сахар – 7 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину, мясо лосося и сало нарезать крупными кусками, пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, добавить сахар, соль, майоран и белый перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 5 дней, а затем прокоптить холодным способом.

Колбаса свиная с медвежатиной

Ингредиенты:

Свинина – 4 кг

Медвежатиной – 3 кг

Шпик свиной – 3 кг

Сахар – 10 г

Чеснок – 1 зубчик

Перец белый молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и шпик нарезать маленькими кубиками, медвежатиной пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить перец, тертый чеснок, а также сахар и соль и перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить при температуре 70—90° С 1 час, после чего варить при температуре 80° С в течение 1 часа.

Колбаса свиная с говяжьими языками и мускатным орехом

Ингредиенты:

Свинина полужирная – 2,5 кг

Говядина постная – 2,5 кг

Свинина жирная – 2,2 кг

Шпик свиной – 1,2 кг

Языки говяжьи – 800 г

Рассол – 5 л

Молоко – 900 мл

Масло сливочное – 200 г

Мука пшеничная – 200 г

Яйца – 12 шт.

Орех мускатный молотый, перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Языки отварить, залить охлажденным рассолом и выдерживать в холоде в течение 2 суток, затем повторно отварить, очистить от кожицы и разрезать на 4 части.

Говядину и постную свинину нарезать небольшими кусочками, выложить в кипящую воду и держать на слабом огне 10 минут, затем охладить до 10° С и пропустить через мясорубку. Полученную массу соединить с молоком, посолить и перемешать.

Жирную свинину и шпик по очереди пропустить через мясорубку.

В подготовленные ингредиенты ввести муку, масло, яйца, мускатный орех, белый перец и соль и вымешивать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу на 2 часа в прохладном месте, после чего приготовить на пару, дать остыть, а затем поместить в холодильник на 5 часов.

Колбаса свиная с говядиной и зеленым перцем

Ингредиенты:

Свинина постная – 2 кг

Говядина постная – 2 кг

Шпик свиной – 1 кг

Сахар – 7 г

Перец зеленый молотый – 7 г

Вода ледяная – 250 мл

Масло растительное – 20 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и говядину мелко нарубить, шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, соль, воду и зеленый перец и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20—25 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу отварить, а затем обжарить в растительном масле со всех сторон.

Колбаса свиная с говядиной и чесноком

Ингредиенты:

Свинина постная – 1 кг

Грудинка соленая – 600 г

Говядина постная – 500 г

Чеснок сушеный толченый – 20 г

Перец черный молотый, семена тмина и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, грудинку и говядину – с диаметром отверстий 8 мм. Подготовленные ингредиенты соединить, посыпать чесноком, черным перцем, семенами тмина и солью и перемешивать в течение 7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холодном помещении на 2 часа.

Продукт подвергнуть горячему копчению (1 час), затем отварить.

Колбаса свиная с телятиной и зеленым перцем

Ингредиенты:

Свинина постная – 2,5 кг

Телятина постная – 1 кг

Шпик свиной – 1 кг

Перец зеленый горошком – 10 г

Имбирь молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, хорошо пересыпать солью и оставить в холоде на 4–5 суток, затем мелко нарубить, посыпать толченым перцем и оставить в холоде еще на 3 суток.

Шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм и выдерживать в холоде 2–3 суток.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить имбирь и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 5–7 суток, после чего коптить при температуре 18—22° С в течение 2–3 суток.

Колбаса свиная с кровью

Ингредиенты:

Свинина соленая – 1,5 кг

Кожа и обрезки с окороков и шпика – 500 г

Кровь свежая (или растертая) – 500 мл

Лук репчатый – 100 г

Масло растительное – 50 мл

Чеснок сушеный, перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Кожу и обрезки варить в течение 1 часа, пропустить через мясорубку и обжарить с измельченным луком на сковороде в растительном масле.

Свинину нарезать кубиками и варить до мягкости, затем пропустить через мясорубку, соединить с подготовленными ранее ингредиентами, посолить, добавить чеснок, кровь и перец и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, оставить колбасу в прохладном помещении на 1 час, затем варить при температуре 85—90° С в течение 1 часа.

Готовый продукт охладить и прокоптить холодным способом.

Колбаса свиная с субпродуктами и орегано

Ингредиенты:

Свинина жирная – 3,2 кг

Почки свиные – 2,5 кг

Печень свиная – 2,5 кг

Перец зеленый горошком – 5 г

Орегано – 4 г

Крупа манная – 20—30 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Почки вымачивать в течение 12 часов, периодически меняя воду, затем промыть, залить чистой водой и варить до готовности. Печень обдать кипятком. Мясо приготовить на пару.

Подготовленные ингредиенты дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, добавить орегано, соль, манную крупу и толченый перец и тщательно перемешать. Полученной массой наполнить оболочку, связывая батоны колбасы в виде кольца, и оставить в холоде для осадки на 1 час.

Изделие варить в течение 30 минут, затем коптить холодным дымом 1,5 суток.

Колбаса свиная с бычьими семенниками и сушеным базиликом

Ингредиенты:

Свинина постная – 5 кг

Семенники бычьи – 2 кг

Сало свиное соленое – 1,5 кг

Базилик сушеный – 4 г

Лук репчатый – 200 г

Перец белый молотый – 7 г

Масло растительное – 50 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Сало мелко нарубить, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 2 часа. Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Семенники очистить и варить в течение 20 минут, затем измельчить и обжарить на сковороде в масле вместе с нарезанным кольцами репчатым луком.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец и базилик и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, после чего коптить холодным дымом в течение 2 часов и варить при температуре 82—90° С 30 минут.

Колбаса свиная жареная

Ингредиенты:

Свинина постная – 500 г

Говядина постная – 300 г

Молоко – 20 мл

Шпик свиной – 200 г

Перец белый молотый – 5 г

Цедра лимонная измельченная – 10 г

Майоран сушеный – 5 г

Масло растительное – 40 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо охладить при температуре 2° С и пропустить через мясорубку. Шпик натереть солью и оставить в холоде на 2 часа, после чего мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить с молоком, белым перцем, лимонной цедрой, майораном и солью и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить в холоде на 1 час.
Колбасу обжарить на сковороде в масле со всех сторон.

Колбаса свиная жареная с тмином

Ингредиенты:

Свинина постная – 500 г
Говядина постная – 300 г
Грудинка свиная – 300 г
Шпик свиной – 200 г
Масло растительное – 40 мл
Семена тмина молотые – 5 г
Перец белый молотый – 5 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик охладить, пропустить через мясорубку, соединить с семенами тмина, белым перцем, мускатным орехом и солью и вымешивать в течение 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие для осадки на 1 час.

Колбасу обжарить на сковороде в масле со всех сторон (или запечь в духовке).

Колбаски свиные «Шлезвигские»

Ингредиенты:

Свинина постная – 1,5 кг
Свинина жирная – 0,5 кг
Перец черный молотый – 10 г
Масло растительное – 20 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

В полученную массу добавить соль и черный перец и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочки и оставить колбаски в холоде для осадки на 1 час, а затем обжарить их на сковороде в растительном масле.

Колбаски свиные «Чесночные»

Ингредиенты:

Свинина постная – 1 кг
Свинина жирная – 500 г
Чеснок сушеный – 15 г
Масло растительное – 40 мл
Сахар – 3 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо поместить в холодильник и оставить на 1 час, после чего пропустить через мясорубку.

Полученную массу соединить с чесноком, а также сахаром и солью и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочки, сформировав колбаски длиной 10—12 см, и оставить изделия в холоде для осадки на 1 час.

Колбаски коптить при температуре 40—45° С в течение 1 часа, затем жарить на сковороде в растительном масле 30 минут.

Колбаски свиные с чесноком, имбирем и сахаром

Ингредиенты:

Свинина постная – 1,2 кг

Говядина – 500 г

Шпик – 300 г

Бульон мясной – 250 мл

Сахар – 20 г

Корень имбиря – 30 г

Чеснок сушеный толченый – 30 г

Перец белый и красный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и говядину пропустить через мясорубку, шпик измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, затем посыпать солью, сахаром, добавить чеснок, белый и красный перец, тертый корень имбиря, тщательно перемешать и дважды пропустить через мясорубку.

Полученным фаршем наполнить оболочки так, чтобы получились колбаски длиной 10 см, и держать их 30 минут в горячем бульоне.

Колбаски свиные к пиву

Ингредиенты:

Свинина постная – 1,5 кг

Грудинка свиная – 450 г

Паприка молотая – 10 г

Имбирь молотый – 7 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Майоран сушеный – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и грудинку по отдельности пропустить через мясорубку, смешать, посолить и оставить в холоде на 2 часа.

Полученный фарш посыпать пряностями, тщательно перемешать, наполнить оболочку, сформировав колбаски длиной 20—25 см, и оставить их в холодном помещении на 1,5 часа.

Колбаски коптить теплым дымом в течение 1 часа, затем варить при температуре 70—72° С 30 минут.

Ветчина

Ветчина свиная «Острая»

Ингредиенты:

Свинина – 1 кг

Вино красное сухое – 100 мл

Сахар – 6 г

Ягоды можжевельника – 20 г

Приправа для мяса – 10 г

Вода – 1 л

Зерна кориандра и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кубиками и охладить в течение 2 часов.

Красное вино, сахар, толченые ягоды можжевельника, соль и воду соединить, залить этой жидкостью мясо и оставить его в холоде на 10 суток.

Ветчину промыть теплой водой, обсушить на мясном крюке и прокоптить холодным дымом, добавив в древесные опилки зерна кориандра.

Ветчина свиная «Особая»

Ингредиенты:

Свинина – 1,5 кг

Корица молотая – 5 г

Гвоздика молотая – 3 г

Бasilik сушеный – 5 г

Вода – 1,8 л

Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Корицу, гвоздику, базилик, белый и черный перец и соль соединить, тщательно перемешать, натереть этой смесью нарезанное крупными кусками мясо, выложить его в емкость, залить водой и оставить в холоде на 12 суток.

Готовый продукт сушить в течение 12 часов, затем прокоптить холодным дымом, добавив в древесные опилки небольшое количество черного или белого перца.

Ветчина свиная «Изысканная»

Ингредиенты:

*Свинина – 1 кг
Зерна кориандра – 5 г
Лук-шалот сушеный – 10 г
Вода – 1,2 л
Перец черный и белый молотый и соль по вкусу*

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, выложить в емкость, натереть солью, посыпать луком-шалотом, зернами кориандра, черным и белым перцем, залить водой и оставить в холоде на 10—12 суток.

Готовую ветчину обсушить и обработать холодным дымом

Ветчина свиная «Пастушья»

Ингредиенты:

*Свинина – 1 кг
Сахар – 5 г
Лук репчатый – 60 г
Зелень укропа сушеная – 5 г
Зелень петрушки сушеная – 5 г
Руккола сушеная – 5 г
Вода – 1,2 л
Соль по вкусу*

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кубиками, натереть солью, сахаром и зеленью, выложить в емкость, посыпать кольцами лука, залить водой и оставить на 14 суток.

Готовый продукт обсушить и обработать методом холодного копчения.

Ветчина свиная «Чесночная»

Ингредиенты:

*Свинина – 1,2 кг
Чеснок – 1 головка
Лук репчатый сушеный – 10 г
Паприка – 5 г
Вода – 1,6 л
Соль по вкусу*

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, натереть солью, паприкой, луком и пропущенным через чеснокодавилку чесноком, выложить в глубокую емкость, залить водой и оставить на 13 суток.

Ветчину сушить в течение 1 суток, затем прокоптить холодным дымом.

Ветчина свиная с чесноком

Ингредиенты:

Свинина – 1 кг

Чеснок – 2 зубчика

Майоран сушеный – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, натереть смесью соли, майорана и растертого чеснока, выложить в емкость и оставить в холоде на 20 суток.

Слить рассол, залить ветчину холодной водой и вымачивать 14 часов, после чего промыть теплой водой и обсушить. Готовый продукт обработать методом холодного копчения.

Ветчина свиная с чесноком и белым перцем**Ингредиенты:**

Свинина – 1 кг

Сахар – 5 г

Лист лавровый – 5 г

Перец белый молотый – 5 г

Чеснок – 3 зубчика

Вода – 1,2 л

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Лавровый лист истолочь, чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить с белым перцем, солью и сахаром, добавить воду, залить полученной смесью нарезанное крупными кубиками мясо, оставить его в холоде на 14 суток, после чего промыть теплой водой, обсушить и прокоптить холодным дымом.

Ветчина свиная с можжевельником**Ингредиенты:**

Свинина постная – 1 кг

Ягоды можжевельника – 20 г

Вода – 1 л

Сахар – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Ягоды можжевельника истолочь, соединить с солью и сахаром и натереть полученной смесью мясо, выложить его в емкость и оставить в холоде на 20 суток, перекладывая куски каждые 2–3 суток.

Слить выделившийся рассол и оставить мясо на 4 суток в той же емкости, затем залить его холодной водой и вымачивать в течение 14 часов. Промыть ветчину теплой водой, повесить на мясной крюк и обсушить.

Готовый продукт прокоптить холодным дымом.

Ветчина свиная с семенами тмина

Ингредиенты:

Свинина – 1,2 кг

Зелень укропа – 5 г

Семена тмина молотые – 10 г

Сахар – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Нарезанное крупными кусками мясо натереть смесью сахара, соли и семян тмина, посыпать мелко нарубленным укропом и оставить на 2 недели, затем промыть теплой водой и просушить на мясном крючке.

После этого готовый продукт обработать методом холодного копчения.

Ветчина свиная с кориандром и имбирем

Ингредиенты:

Свинина – 2 кг

Вода – 2 л

Сахар – 10 г

Зерна кориандра – 10 г

Имбирь молотый – 5 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками и выложить в емкость.

В воду добавить соль, сахар, зерна кориандра и имбирь. Полученной смесью залить свинину и оставить в холоде на 14 суток, после чего промыть теплой водой.

Готовый продукт сушить 1 день, затем обработать методом холодного копчения.

Ветчина свиная с боярышником

Ингредиенты:

Свинина – 1 кг

Ягоды боярышника – 20 г

Сахар – 10 г

Смесь перцев – 5 г

Вода – 1 л

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Ягоды боярышника истолочь, натереть ими нарезанное крупными кусками мясо и выложить его в емкость, затем добавить соль, смесь перцев и сахар, залить водой и оставить в холоде на 10 суток.

Ветчину сушить на мясном крюке 1 день, после чего обработать методом холодного копчения.

Колбаса из баранины

Колбаса баранья «Салями»

Ингредиенты:

Баранина постная – 600 г

Свинина постная – 300 г

Шпик свиной – 600 г

Перец белый молотый – 8 г

Кинза сушеная – 5 г

Сахар – 10 г

Семена тмина молотые – 8 г

Чеснок сушеный – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик поместить в морозилку и оставить на 3 часа. Затем баранину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 3 мм, свинину – с диаметром отверстий 8 мм. Шпик нарезать небольшими кубиками. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить сахар, чеснок, семена тмина, кинзу и белый перец и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и выдерживать колбасу в холоде для осадки на 1 сутки, после чего прокоптить холодным дымом.

Колбаса баранья «Восточная»

Ингредиенты:

Баранина полужирная – 2,5 кг

Печень баранья – 500 г

Шпик свиной – 500 г

Чеснок – 2 головки

Зелень укропа сушеная – 8 г

Масло оливковое – 30 мл

Лист лавровый – 3 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо варить до полуготовности, печень обдать кипятком со всех сторон. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, соединить с мелко нарубленным шпиком и тщательно перемешать.

Чеснок натереть на терке и добавить в фарш вместе с маслом, зеленью, черным перцем и солью.

Наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить с добавлением лаврового листа.

Колбаса баранья с черным перцем и зеленью укропа

Ингредиенты:

Баранина полужирная – 1 кг

Зелень укропа сушеная – 8 г

Перец черный молотый – 6 г

Лук репчатый сушеный – 10 г

Коньяк – 25—30 мл

Масло растительное – 30 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками, добавить лук, коньяк, черный перец, зелень укропа и соль и вымешивать в течение 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить 30 минут и обжарить на сковороде в масле.

Колбаса баранья с черным перцем и луком

Ингредиенты:

Баранина постная – 500 г

Сало свиное – 150 г

Печень свиная – 200 г

Лук репчатый – 100 г

Перец черный молотый – 8 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Сало мелко нарубить. Печень обдать кипятком и нарезать небольшими кусочками. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить готовое изделие в холоде на 2 часа, после чего приготовить на пару или отварить.

Колбаса баранья с красным вином и кайенским перцем

Ингредиенты:

Баранина постная – 1 кг

Шпик свиной – 400 г

Чеснок – 5 зубчиков

Вино красное – 100 мл

Вода ледяная – 30 мл
Перец кайенский – 5 г
Майоран сушеный – 5 г
Орегано – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик крупно нарубить и пересыпать солью и кайенским перцем и оставить в холоде на 12 часов.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с измельченным чесноком, рубленым салом, добавить соль, орегано, майоран, воду и вино и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет вязким.

Полученной массой наполнить оболочку и сформировать батоны колбасы, которые выложить на плоскую тарелку, накрыть пищевой пленкой и оставить в холоде на 12 часов.

Готовый продукт коптить при температуре 82° С, после чего выдерживать в прохладном месте 1 сутки.

Колбаса баранья с чесноком и укропом

Ингредиенты:

Баранина постная – 1 кг
Шпик свиной – 400 г
Чеснок – 2 зубчика
Зелень укропа – 10 г
Перец черный молотый – 8 г
Масло растительное – 20 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину и половину шпика дважды пропустить через мясорубку. Вторую часть шпика нарубить вместе с зеленью укропа.

Чеснок измельчить, соединить с остальными ингредиентами, добавить соль и черный перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить продукт в холоде на 5 часов.

Колбасу проткнуть в нескольких местах и обжарить на сковороде в масле.

Колбаса баранья с гречневой кашей и кардамоном

Ингредиенты:

Баранина постная – 2 кг
Кожа свиная – 500 г
Шпик свиной – 500 г
Крупа гречневая – 300 г
Перец черный молотый – 7 г
Кардамон – 7 г
Сахар – 6 г

Лист лавровый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо залить холодной водой, довести до кипения и варить до полуготовности, затем нарезать небольшими кусками. На оставшемся бульоне приготовить гречневую кашу.

Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм вместе со шпиком и приготовленной на пару кожей.

В полученную массу добавить черный перец, кардамон, а также сахар и соль и тщательно вымешивать в течение 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить с добавлением лаврового листа в течение 40 минут.

Колбаса баранья с перловой кашей и говяжьим легким

Ингредиенты:

Баранина постная – 2,5 кг

Каша перловая – 400 г

Легкое говяжье – 1 кг

Сало свиное – 1,5 кг

Зелень петрушки сушеная – 10 г

Перец белый молотый – 9 г

Лук репчатый – 100 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Легкое вымачивать в течение 6 часов, периодически меняя воду, затем отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм вместе с бараниной, перловой кашей и свиным салом.

В полученную массу добавить зелень, перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить с добавлением репчатого лука, разрезанного пополам.

Колбаса баранья с куркумой и чесноком

Ингредиенты:

Баранина постная – 3 кг

Свинина полужирная – 2 г

Жир свиной – 600 г

Чеснок – 4 зубчика

Сахар – 12 г

Куркума и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать маленькими кусочками, выложить в глубокую емкость, пересыпая каждый слой солью, и оставить в холоде на 2 суток.

Жир пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, соль и куркуму и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить горячим дымом и запечь в духовке.

Колбаса баранья с разными видами мяса

Ингредиенты:

Баранина постная – 5 кг

Телятина постная – 1 кг

Говядина – 500 г

Конина – 500 г

Свинина полужирная – 1 кг

Сало свиное – 2 кг

Базилик сушеный – 10 г

Перец белый молотый – 5 г

Перец черный молотый – 5 г

Коньяк – 50 мл

Крупа манная

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину, телятину, говядину, конину и сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, свинину мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, манную крупу, коньяк, белый и черный перец и базилик и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом или отварить.

Колбаса баранья с говядиной и тимьяном

Ингредиенты:

Баранина постная – 2 кг

Говядина постная – 2 кг

Шпик свиной – 1 кг

Тимьян – 8 г

Сахар – 8 г

Орех мускатный – 3 г

Крахмал – 50 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину нарезать небольшими кусочками, баранину пропустить через мясорубку. Мясо соединить с охлажденным, мелко нарубленным шпиком, добавить тимьян, сахар, мускатный орех, крахмал и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем варить в течение 30—35 минут и запечь в духовке.

Колбаса баранья с говядиной и чесноком

Ингредиенты:

Баранина – 600 г

Говядина – 400 г

Чеснок– 4 зубчика

Перец белый молотый – 10 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Масло растительное – 30 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку. Чеснок измельчить и обжарить на сковороде в масле. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, мускатный орех и соль и перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и приготовить их на гриле.

Колбаса баранья с куриными сердцами и куриной печенью

Ингредиенты:

Баранина – 4 кг

Сердца куриные – 2 кг

Печень куриная – 800 г

Шпик свиной соленый измельченный – 1,6 кг

Зелень петрушки сушеная – 8 г

Зелень укропа сушеная – 8 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Сердца отварить с добавлением зелени укропа, печень обдать кипятком.

Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с мелко нарубленной бараниной и шпиком и тщательно перемешать.

В полученный фарш добавить зелень петрушки, белый перец и соль и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, затем коптить горячим дымом 1,5–2 часа и варить 1 час, после чего охладить.

Колбаса баранья с мясом курицы и сушеной зеленью

Ингредиенты:

Баранина постная – 800 г
Мясо курицы – 500 г
Кожа куриная – 120 г
Шпик свиной – 200 г
Зелень петрушки сушеная – 5 г
Зелень укропа сушеная – 5 г
Бasilik сушеный – 5 г
Вино белое – 150 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину дважды пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками.

Куриную кожу и шпик мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, выложить в глубокую емкость, посыпать солью, полить вином и оставить в холоде на 4 часа.

Фарш соединить с зеленью, наполнить оболочку и запекать колбасу в духовке при температуре 200° С в течение 30 минут.

Колбаса баранья с мясом кролика и хмели-сунели

Ингредиенты:

Баранина – 2,5 кг
Мясо кролика – 1 кг
Жир свиной – 1,6 кг
Хмели-сунели – 8 г
Вода ледяная – 200 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину и мясо кролика мелко нарубить, жир пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

В полученную массу добавить хмели-сунели, воду и соль и вымешивать 2 минуты.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить при температуре 80—90° С в течение 30 минут.

Колбаса баранья с печенью индейки и шафраном

Ингредиенты:

Баранина полужирная – 2,5 кг
Печень индейки – 1,8 кг
Грудинка свиная – 800 г
Шафран – 8 г

Яйцо – 1 шт.

Перец белый молотый – 4 г

Сахар – 8 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину и грудинку пропустить через мясорубку, печень индейки протереть сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединить с яйцом, добавить шафран, белый перец, сахар и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить и прокоптить холодным дымом.

Колбаса баранья с телячьей вырезкой и луком

Ингредиенты:

Баранина постная – 3,5 кг

Вырезка телячья – 2 кг

Печень телячья – 1 кг

Жир свиной – 2 кг

Лук репчатый – 100 г

Кардамон – 7 г

Масло растительное – 30 мл

Семена тмина толченые – 8 г

Перец черный молотый – 5 г

Перец белый молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину и вырезку варить до полуготовности и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Охлажденный жир измельчить, печень протереть сквозь сито. Лук нарезать тонкими кольцами и обжарить на сковороде в растительном масле с кардамоном и черным молотым перцем.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, семена тмина и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего подвергнуть холодному копчению.

Колбаса баранья со свиной печенью и луком-пореем

Ингредиенты:

Баранина постная – 4 кг

Печень свиная – 2 кг

Шпик свиной – 1,5 кг

Лук-порей сушеный – 20 г

Бульон мясной – 500 мл

Специи для баранины – 12 г
Перец черный молотый – 7 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину залить холодной водой, довести до кипения и варить в течение 30 минут, затем охладить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Печень протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера, шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить лук-порей, специи, черный перец и соль, ввести бульон и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить в подсоленной воде и прокоптить холодным дымом.

Колбаса баранья с ливером

Ингредиенты:

Баранина постная – 3 кг
Сердце баранье – 500 г
Печень баранья – 200 г
Сало курдючное – 600 г
Чеснок – 1 головка
Лист лавровый – 6 г
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить и оставить в холоде на 6 часов. Сердце промыть, залить холодной водой, довести до кипения и варить до мягкости с добавлением лаврового листа.

Печень обдать кипятком и дважды пропустить через мясорубку вместе с подготовленными ингредиентами и салом, добавить тертый чеснок, черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, а затем прокоптить горячим дымом.

Колбаса баранья со свиным сердцем и зирой

Ингредиенты:

Баранина постная – 3 кг
Сало свиное – 1,8 кг
Сердце свиное – 2 кг
Зира молотая – 10 г
Перец белый молотый – 10 г
Вино сухое белое – 30 мл
Лист лавровый – 6 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свиное сердце отварить с добавлением лаврового листа и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Мясо и сало измельчить отдельно.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зиру, белое вино, белый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить холодным дымом.

Колбаса баранья со свиным желудком**Ингредиенты:**

Баранина постная – 3 кг

Желудок свиной – 1 кг

Чеснок – 3 зубчика

Майоран сушеный – 10 г

Ром – 30 мл

Сахар – 6 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Желудок вымачивать в течение 12 часов, периодически меняя воду, затем очистить, варить до мягкости и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Мясо мелко нарубить, посолить и оставить в холоде на 6 часов.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить майоран, ром, сахар, соль и измельченный чеснок и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким. Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу варить при температуре 80—90° С в течение 30—40 минут, затем прокоптить горячим дымом и охладить.

Колбаса баранья со свиными языками**Ингредиенты:**

Баранина постная – 4 кг

Языки свиные соленые – 2 кг

Сало свиное соленое – 1,8 кг

Чеснок – 2 зубчика

Сахар – 12 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину измельчить с помощью мясорубки, выложить в глубокую емкость, пересыпая каждый слой солью, и оставить в холоде на 6 часов.

Языки очистить от кожицы и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм вместе с салом. Чеснок мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, черный перец и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, после чего варить при температуре 80—90° С в течение 1 часа.

Колбаса баранья со свиными ушами

Ингредиенты:

Баранина полужирная – 2 кг

Уши свиные – 1 кг

Лук репчатый – 100 г

Сахар – 5 г

Перец черный молотый – 5 г

Перец белый молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо измельчить, посолить и оставить в холоде на 4 часа. Свиные уши залить холодной водой, довести до кипения, накрыть крышкой и варить до мягкости, затем пропустить через мясорубку и соединить с бараниной.

Лук пропустить через мясорубку и добавить в фарш вместе с солью, белым и черным перцем, сахаром и тщательно все перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 90° С в течение 30 минут и коптить холодным дымом 1 час.

Колбаса баранья со сладким перцем

Ингредиенты:

Баранина – 3 кг

Шпик свиной – 1,5 кг

Печень свиная – 800 г

Перец сладкий – 200 г

Коньяк – 60 мл

Хлеб пшеничный – 200 г

Вода – 200 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденный шпик мелко нарубить, мясо дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, печень протереть сквозь сито. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить очищенный и мелко нарезанный сладкий перец, коньяк, размоченный в воде хлеб и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, связывая батоны колбасы в виде кольца, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу запекать в духовке в течение 30—35 минут.

Колбаса баранья со сладким и кайенским перцем

Ингредиенты:

Баранина жирная – 2 кг
Шпик свиной – 450 г
Перец сладкий сушеный – 8 г
Перец кайенский молотый – 4 г
Паприка – 3 г
Корица молотая – 3 г
Орегано – 6 г
Вино сухое красное – 20 мл
Вода ледяная – 20 мл
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденное мясо и шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

В фарш добавить сладкий и кайенский перец, паприку, корицу, орегано, сахар и соль, ввести воду и вино и тщательно перемешать. Полученную массу поставить на холодную водяную баню и держать 15 минут, затем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 25—30 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Готовое изделие коптить при температуре 82° С до тех пор, пока оно не приобретет коричневый оттенок, после чего выдерживать в холоде 2–3 суток.

Колбаса баранья с кефиром

Ингредиенты:

Баранина постная – 500 г
Лук репчатый – 60 г
Хлеб пшеничный – 60 г
Бекон – 100 г
Кефир – 60 мл
Мука пшеничная – 40 г
Масло растительное – 20 мл
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Хлеб нарезать крупными кубиками, залить кефиром и оставить на 20 минут.

Баранину, лук и бекон пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты соединить с хлебно-кефирной массой, добавить черный молотый перец, соль и тщательно перемешать.

Из фарша сформовать небольшие колбаски, обвалить их в муке и обжарить в масле.

Колбаса баранья со сливками и толчеными сухарями

Ингредиенты:

Баранина постная – 500 г
Жир свиной – 50 г
Сливки маложирные – 80 мл
Сухари ржаные толченые – 10 г
Семена тмина молотые – 7 г
Яйцо – 1 шт.
Масло сливочное – 30 г
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину мелко нарубить, жир пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить яйцо, перец, соль, семена тмина и сухари, ввести сливки и вымешивать полученную массу в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их для осадки на 1 час, а затем обжарить на сковороде в масле.

Колбаски бараньи «Шашлычные»**Ингредиенты:**

Баранина полужирная – 1 кг
Телятина постная – 500 г
Вода – 500 мл
Сахар – 25 г
Перец черный молотый – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину и телятину мелко нарубить, посыпать солью и сахаром и оставить в холодильнике на 12 часов, затем пропустить через мясорубку, добавить воду, черный перец и быстро перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав колбаски длиной 8–10 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, затем коптить горячим дымом в течение 2 часов и варить 45 минут.

Колбаски бараньи «Луковые»**Ингредиенты:**

Баранина постная – 2 кг
Свинина постная – 1 кг
Жир свиной – 1 кг
Лук репчатый – 300 г
Кардамон – 10 г
Орех мускатный молотый – 6 г
Сахар – 20 г
Коньяк – 20—30 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и баранину нарезать небольшими кусочками, посыпать смесью соли, сахара и кардамона и оставить в холоде на 6 часов, а затем пропустить через мясорубку вместе с салом.

В полученную массу добавить коньяк, нарезанный тонкими кольцами лук, мускатный орех и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбаски в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить холодным способом и запечь в духовке.

Колбаски бараньи «Мятные»

Ингредиенты:

Баранина постная – 5 кг

Чеснок – 5 зубчиков

Мята – 30 г

Вода – 250 мл

Перец черный молотый – 12 г

Сахар – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Баранину пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку. Мятку измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить смесь соли и сахара, черный перец и воду и вымешивать 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочки и оставить колбаски в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить горячим дымом.

Колбаса из конины

Колбаса конская с черным перцем

Ингредиенты:

Конина постная– 1 кг

Сало конское – 500 г

Перец черный молотый – 10 г

Семена тмина – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и сало нарезать небольшими кубиками, пересыпать солью, перцем и семенами тмина и оставить в холоде на 10—12 часов.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить изделие в холоде на 2–3 суток.

Колбаса конская «Аргентинская»

Ингредиенты:

Конина постная – 1 кг

Мясо индейки – 500 г

Перец сладкий красный – 300 г

Яйцо – 1 шт.

Масло оливковое – 30 мл

Перец зеленый молотый – 5 г

Перец белый молотый – 3 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Конину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, мясо индейки – с диаметром отверстий 8 мм. Сладкий перец нарезать небольшими кусочками или измельчить в блендере.

Подготовленные ингредиенты соединить со взбитым яйцом, добавить белый и зеленый перец, соль и оливковое масло и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить на пергамент, сформовать батон, завернуть, обернуть в несколько слоев пищевой пленки и приготовить на пару.

Колбаса конская фаршированная

Ингредиенты:

Конина постная – 500 г

Язык говяжий отварной – 200 г

Сливки маложирные – 300 мл

Белки яичные – 2 шт.

Зира молотая – 3 г

Перец кайенский молотый – 3 г

Чеснок – 0,5 зубчика

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Конину нарезать небольшими кусочками, соединить со сливками, яичными белками, зирой, кайенским перцем, чесноком и солью и взбить с помощью блендера.

Язык очистить, измельчить, соединить с полученной массой и тщательно перемешать.

Фарш выложить на лист пергамента, сформировав толстый батон, завернуть, а затем обернуть несколькими слоями пищевой пленки.

Колбасу варить при слабом кипении в течение 30—40 минут или готовить на пару 30 минут.

Колбаса конская «Сладкая»

Ингредиенты:

Конина постная – 800 г

Говядина постная – 500 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 20 г
Орех мускатный молотый – 10 г
Кардамон – 5 г
Корица молотая – 3 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденное мясо пропустить через мясорубку и протереть сквозь сито.

Полученную массу соединить с яйцом и хорошо взбить с помощью блендера, затем добавить сахар, мускатный орех, кардамон, корицу и соль и тщательно перемешать.

Фарш выложить на пергамент, сформировав толстый батон колбасы, завернуть его, закрыть края, обернуть несколькими слоями пищевой пленки и приготовить на пару.

Колбаса конская «Свекольная»

Ингредиенты:

Конина постная – 2 кг
Каша гречневая – 300 г
Жир свиной – 700 г
Свекла – 200 г
Хлеб пшеничный – 150 г
Вода – 170 мл
Перец белый и черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Конину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, жир мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, перемешать и охладить. Свеклу отварить и натереть на мелкой терке. Хлеб залить теплой водой и оставить до набухания. Фарш, свеклу и размоченный хлеб соединить с мясной массой, добавить черный и белый перец и соль и вымешивать в течение 2–3 минут.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом, отварить или запечь в духовке.

Колбаса конская «Морковная»

Ингредиенты:

Конина постная – 2 кг
Хлопья гороховые – 300 г
Морковь – 100 г
Вода – 600 мл
Чеснок – 5 зубчиков
Кориандр – 5 г
Перец белый молотый – 6 г
Масло растительное – 30 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Хлопья высыпать в кипящую воду и варить 15 минут. Полученную массу выложить в чашу блендера, добавить тертую морковь, чеснок, кориандр, белый перец, масло и соль и взбить.

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с овощной массой и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и запечь колбасу в духовке.

Колбаса конская «Печеночная»

Ингредиенты:

Конина постная – 4 кг

Печень говяжья – 2 кг

Кровь свиная – 300 мл

Шпик свиной – 1 кг

Зелень укропа сушеная – 10 г

Семена тмина молотые – 5 г

Перец зеленый толченый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Конину варить до мягкости и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Печень обдать кипятком и протереть сквозь сито. Кровь подогреть до температуры 70° С.

Подготовленные ингредиенты соединить с мелко нарубленным шпиком, добавить зелень укропа, семена тмина, зеленый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить при температуре 80° С в течение 45—50 минут.

Колбаса конская с зирой и чесноком

Ингредиенты:

Конина полужирная – 1 кг

Зира – 20 г

Чеснок – 4 зубчика

Перец черный молотый – 5–10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать полосками шириной 2 см и длиной 10 см, пересыпать солью, перцем, зирой и измельченным чесноком и оставить в холоде на 1,5–2 суток.

Мясом наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холодном помещении на 1 сутки.

Колбаса конская с кайенским перцем

Ингредиенты:

Конина постная – 1,3 кг

Сало конское – 650 г

Семена тмина – 10 г

Перец кайенский и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и сало мелко нарубить, выложить в глубокую емкость в несколько слоев, пересыпая каждый слой солью, семенами тмина и кайенским перцем, и оставить в холоде на 1,5 суток.

Фаршем наполнить оболочку и выдерживать колбасу в холоде 1 сутки, после чего отварить.

Колбаса конская с кориандром и перцем

Ингредиенты:

Конина жирная – 9 кг

Чеснок – 3 зубчика

Сахар – 20 г

Перец черный молотый – 15 г

Перец зеленый молотый – 15 г

Кориандр – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Жирные участки предварительно срезать и мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, сахар, кориандр, черный и зеленый перец, тщательно перемешать и оставить в холоде на 2–3 суток.

В фарш добавить тертый чеснок, наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 сутки, затем коптить при температуре 35—50° С 12—18 часов и варить при температуре 80—82° С до тех пор, пока температура в центре батона не достигнет 70—72° С.

Готовый продукт сушить при 12° С 2–3 суток.

Колбаса конская с паприкой

Ингредиенты:

Конина постная – 1,5 кг

Сало конское – 750 г

Паприка – 5 г

Перец белый молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Сало мелко нарубить, мясо пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты пересыпать солью, паприкой и белым перцем и оставить в холоде на 1 сутки.

Фаршем наполнить оболочку и поместить колбасу в холод на 1 сутки.

Продукт обработать методом холодного копчения или отварить.

Колбаса конская с кайенским перцем и пивом**Ингредиенты:**

Конина постная – 3 кг

Свинина полужирная – 1 кг

Шпик свиной – 500 г

Перец кайенский – 8 г

Пиво светлое охлажденное – 500 мл

Орех мускатный молотый – 5 г

Гвоздика молотая – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Конину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, свинину и шпик – с диаметром отверстий 6 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить с пивом, кайенским перцем, мускатным орехом, гвоздикой и солью и вымешивать 3–4 минуты.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить при температуре 60° С 2 часа, увеличить температуру до 75° С и коптить до тех пор, пока температура внутри батонов не достигнет 65° С.

Колбаса конская с горчицей**Ингредиенты:**

Конина постная – 1,5 кг

Телятина постная – 1 кг

Сало свиное – 600 г

Горчица сухая – 5 г

Вода – 15 мл

Сахар – 10 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Перец черный молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо варить до полуготовности и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Сало охладить и нарезать маленькими кусочками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить разведенную водой горчицу, сахар, мускатный орех, перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить холодным дымом и отварить.

Колбаса конская с кукурузными хлопьями

Ингредиенты:

Конина – 1 кг

Хлопья кукурузные – 100 г

Вода – 200—250 мл

Зелень укропа сушеная – 5 г

Зелень петрушки сушеная – 5 г

Масло виноградных косточек – 20—30 мл

Яйцо – 1 шт.

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо варить до полуготовности и дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Хлопья отварить, соединить с яйцом, добавить зелень петрушки и укропа, масло виноградных косточек и белый перец и взбить с помощью блендера. Полученную массу соединить с фаршем, посолить и тщательно перемешать.

Наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20—25 см, выложить их в горячую воду и оставить на 30—40 минут, затем обсушить и запекать в духовке при температуре 200° С 25—30 минут.

Колбаса конская с апельсиновой цедрой

Ингредиенты:

Конина – 2 кг

Сало свиное – 600 г

Кожа свиная – 300 г

Цедра апельсина – 100 г

Яйцо – 1 шт.

Лист лавровый – 5 г

Зелень укропа сушеная – 7 г

Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Кожу отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Мясо и сало мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, ввести взбитое яйцо, добавить цедру, черный и белый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить с добавлением лаврового листа и зелени укропа.

Колбаса конская с мясом свиных голов

Ингредиенты:

Конина – 3 кг

Мясо свиных голов – 1,8 кг

Грудинка свиная жирная – 2 кг

Зира – 6 г

Миндаль молотый – 30 г

Масло растительное – 30 мл

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо свиных голов и конину отварить в отдельных емкостях и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Охлажденную грудинку измельчить с помощью блендера.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зиру, миндаль, черный перец и соль и вымешивать 2–3 минуты.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, после чего обжарить на сковороде в масле со всех сторон.

Колбаса конская со свиной печенью и кедровыми орехами**Ингредиенты:**

Конина постная – 2 кг

Печень свиная – 1 кг

Язык говяжий – 500 г

Чеснок – 1 головка

Майоран сушеный – 5 г

Орехи кедровые – 100 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Язык варить до полуготовности, очистить и нарезать маленькими кубиками. Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с охлажденным мясом.

Подготовленные ингредиенты соединить с мелко нарубленным чесноком, майораном, орехами, перцем и солью и тщательно перемешать, затем еще раз пропустить через мясорубку.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего приготовить на гриле.

Колбаса конская со свиными почками и кедровыми орехами**Ингредиенты:**

Конина – 2,5 кг

Почки свиные – 1 кг

Грудинка свиная жирная – 1 кг

Мадера – 200 мл

Орехи кедровые молотые – 10 г

Лист лавровый – 5 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо варить в подсоленной воде до полуготовности, затем охладить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 6 мм.

Почки вымачивать в течение 12 часов, периодически меняя воду, затем варить 3 часа с добавлением лаврового листа и измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мадеру, кедровые орехи, мелко нарубленную грудинку, белый перец и соль и вымешивать 2–3 минуты.

Полученным фаршем наполнить оболочку и коптить колбасу холодным дымом 4 часа.

Хранить продукт следует в холодном месте, в холодильнике или погребе.

Колбаса конская с говядиной и пряностями

Ингредиенты:

Конина постная – 3 кг

Говядина постная – 1 кг

Грудинка свиная – 1 кг

Смесь восточных пряностей – 8 г

Хлеб пшеничный – 200 г

Вода – 200 мл

Вино красное сухое – 30–40 мл

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Грудинку посолить и оставить в холоде на 4 часа, затем мелко нарубить. Конину и говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Хлеб залить водой и оставить для набухания.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить пряности, белый перец и соль, ввести вино и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить горячим дымом.

Колбаса конская в гусиных шеях

Ингредиенты:

Конина постная – 1 кг

Свинина полужирная – 500 г

Чеснок – 1 зубчик

Лук репчатый – 60 г

Зелень укропа – 7 г

Зелень петрушки – 7 г

Шеи гусиные – 600 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо дважды пропустить через мясорубку, чеснок, лук и зелень мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец и соль и взбить с помощью блендера.

Шеи осторожно освободить от кожи, наполнить фаршем и зашить с обоих концов.

Колбасу выложить на противень и запекать в духовке при температуре 180—200° С в течение 30 минут.

Колбаса конская с куриными грудками и фенхелем**Ингредиенты:**

Конина постная – 1 кг

Грудки куриные – 800 г

Жир свиной – 500 г

Фенхель – 5 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Предварительно охлажденный в морозилке свиной жир нарезать маленькими кубиками, конину и куриные грудки дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить фенхель, белый перец и соль и вымешивать 2–3 минуты.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить в холоде для осадки на 2 часа, затем прокоптить холодным дымом и отварить в подсоленной воде.

Колбаса конская с кровью**Ингредиенты:**

Конина постная – 3 кг

Кровь свиная – 1 л

Сало свиное – 1 кг

Кожа свиная – 500 г

Гвоздика молотая – 3 г

Перец белый молотый – 7 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, сало измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить с подогретой кровью, добавить отварную, мелко нарубленную кожу, гвоздику, белый перец и соль и тщательно перемешать. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом и отварить.

Колбаса конская с сыром и зеленью

Ингредиенты:

Конина постная – 2 кг

Сало свиное – 700 г

Сыр твердых сортов – 600 г

Яйцо – 1 шт.

Зелень укропа – 10 г

Корень петрушки – 200 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо выложить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, корень петрушки и варить до мягкости, затем пропустить через мясорубку. Охлажденное сало нарубить, сыр натереть на терке, зелень укропа измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить яйцо, черный перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить и запечь в духовке.

Колбаса конская с горохом и специями**Ингредиенты:**

Конина полужирная – 3 кг

Горох – 300 г

Вода – 800 мл

Специи для конины – 10 г

Коньяк – 30 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Горох залить водой и вымачивать в течение 12 часов и варить до мягкости, затем пропустить через мясорубку вместе с мясом.

В полученную массу добавить специи, коньяк и соль и тщательно перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего коптить горячим дымом 3–4 часа.

Колбаса конская с фасолью**Ингредиенты:**

Конина постная – 3 кг

Фасоль белая консервированная – 200 г

Масло оливковое – 40 мл

Паприка – 15 г

Лук репчатый сушеный – 10 г

Соус соевый – 20 мл

Шалфей – 5 г

Крахмал – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо залить холодной водой, добавить соль, отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм вместе с фасолью.

В полученную массу добавить масло, лук, паприку, соевый соус, шалфей, крахмал и соль и тщательно перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде (например, в холодильнике) для осадки на 1 час, после чего отварить.

Колбаса конская с репчатым луком и зеленью

Ингредиенты:

Конина полужирная – 1,2 кг

Лук репчатый – 60 г

Зелень укропа сушеная – 5 г

Зелень петрушки сушеная – 5 г

Кинза сушеная – 5 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кубиками, пересыпать солью, перцем и зеленью и оставить в холоде на 12 часов, затем пропустить через мясорубку, соединить с измельченным луком и вымешивать 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холодном помещении на 1 сутки.

Колбаса конская с клюквой

Ингредиенты:

Конина постная – 4 кг

Шпик свиной – 1 кг

Клюква – 200 г

Бasilik – 10 г

Перец черный горошком – 5 г

Перец зеленый горошком – 5 г

Семена тмина – 5 г

Ром – 30 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 6 мм, затем соединить с клюквой, ромом и солью, тщательно перемешать и оставить в холоде на 6 часов.

В фарш добавить мелко нарубленный базилик, толченый черный и зеленый перец, семена тмина и наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см.

Готовое изделие варить 2,5–3 часа, затем охладить и положить под пресс на 12 часов.

Колбаса конская с рисом и черным молотым перцем

Ингредиенты:

Конина полужирная – 1 кг

Рис – 120 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и оставить в холоде на 12 часов.

Рис варить до мягкости в кипящей подсоленной воде, после чего размять, соединить с мясом и вымешивать 7–10 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу прокоптить холодным дымом или отварить.

Колбаса конская с зеленью и перловой кашей

Ингредиенты:

Конина полужирная – 1 кг

Крупа перловая – 100 г

Корень имбиря – 100 г

Морковь – 50 г

Зелень укропа – 10 г

Зелень петрушки сушеная – 5 г

Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Конину мелко нарубить, выложить в емкость, посыпать солью, черным и белым перцем и зеленью петрушки и оставить в холоде на 1 сутки. Крупу варить до мягкости.

Подготовленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 12 часов.

Готовый продукт варить в кастрюле на среднем огне с корнем имбиря, зеленью укропа и морковью в течение 40—50 минут, затем остудить и убрать на хранение в холодильник или погреб.

Колбаса конская с любистком

Ингредиенты:

Конина постная – 3 кг

Водка – 30 мл

Любисток сушеный – 7 г

Приправа для мяса – 6 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо мелко нарубить, выложить в глубокую емкость, посолить и оставить в холоде на 1 час.

В полученный фарш добавить приправу, любисток, черный перец, ввести водку и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего коптить горячим дымом в течение 2–3 часов.

Колбаса конская с черным ромом

Ингредиенты:

Конина постная – 3 кг

Говядина постная – 2 кг

Ром черный – 300 мл

Имбирь молотый – 10 г

Перец белый молотый – 5 г

Чеснок – 6 зубчиков

Сахар – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 6 мм. Чеснок натереть на мелкой терке или пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, выложить в глубокую емкость, добавить имбирь, ром, сахар, соль и белый перец, перемешать и оставить в холоде на 12 часов.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав колбасу длиной 15—20 см, и после осадки коптить ее при температуре 60—65° С в течение 8–10 часов.

Колбаса конская с базиликом и семенами укропа

Ингредиенты:

Конина полужирная – 3 кг

Базилик сушеный – 6 г

Семена укропа – 5 г

Яйцо – 1 шт.

Ром – 20 мл

Перец белый молотый – 5 г

Паприка – 0,5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо охладить, пропустить через мясорубку, соединить со взбитым яйцом, добавить базилик, семена укропа, ром, белый перец, паприку и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20—30 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить горячим дымом.

Колбаски конские «Рисовые»

Ингредиенты:

Конина постная – 2 кг

Жир свиной – 1 кг

Рис – 120 г

Вода – 300 мл

Перец черный горошком – 5 г

Тимьян сушеный – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Рис варить до мягкости в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и дважды пропустить через мясорубку вместе с мясом.

В полученный фарш добавить мелко нарубленный свиной жир, толченый черный перец, тимьян и соль и тщательно перемешать.

Наполнить оболочки, сформировав колбаски длиной 10 см, и приготовить их на гриле.

Колбаски конские «Летние»**Ингредиенты:**

Конина постная – 2 кг

Грудинка свиная жирная – 2 кг

Морковь – 100 г

Перец сладкий красный – 100 г

Свекла – 100 г

Перец зеленый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Сладкий перец нарезать небольшими кусочками, свеклу и морковь натереть на крупной терке.

Конину и грудинку пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зеленый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочки, сформировав колбаски длиной 10—12 см, и приготовить их на гриле.

Колбаски конские с чесноком**Ингредиенты:**

Конина постная – 3 кг

Сало свиное – 1,6 кг

Чеснок – 4 зубчика

Лук репчатый сушеный – 20 г

Бasilik сушеный – 5 г

Масло растительное – 15 мл

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Чеснок измельчить и обжарить на сковороде в масле вместе с луком.

Мясо, нарезанное кусками, пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, сало – с диаметром отверстий 6 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить базилик, а также черный перец и соль и хорошо вымешивать 2–3 минуты.

Полученной массой наполнить оболочки и оставить колбаски в холоде для осадки на 1 час, после чего коптить холодным дымом 1 час и приготовить на гриле.

Колбаски конские с калиной**Ингредиенты:**

Конина постная – 2 кг

Говядина постная – 700 г

Грудинка свиная – 1 кг

Ягоды калины – 120 г

Перец кайенский молотый – 5 г

Зелень петрушки сушеная – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Ягоды калины, конину и говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм или измельчить в блендере.

В полученную массу добавить мелко нарубленную свиную грудинку, кайенский перец, зелень петрушки и соль и вымешивать 2 минуты.

Фаршем аккуратно наполнить оболочки и оставить колбаски в холоде для осадки на 1 час, после чего приготовить на гриле.

Колбаски конские с ягодами можжевельника**Ингредиенты:**

Конина постная – 2 кг

Сало свиное – 700 г

Ягоды можжевельника – 200 г

Зелень укропа – 10 г

Перец красный, черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденное мясо и сало нарезать маленькими кусочками или измельчить в блендере, ягоды можжевельника истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить, после этого добавить рубленую зелень укропа, красный, черный и белый перец и соль и тщательно перемешать. Готовый фарш охладить.

Полученной массой аккуратно наполнить оболочки, сформировав колбаски длиной 10—12 см, и оставить их в холоде (например, в холодильнике) для осадки на 1 час, а затем приготовить на гриле.

Колбаса из оленины

Колбаса из оленины «Таежная»

Ингредиенты:

*Оленина с жилами – 5 кг
Шпик свиной – 3 кг
Чеснок – 2 головки
Лук репчатый – 100 г
Перец черный молотый – 10 г
Кинза сушеная – 10 г
Зелень петрушки сушеная – 10 г
Зелень укропа сушеная – 10 г
Коньяк – 100 мл
Сахар – 10 г
Соль по вкусу*

Способ приготовления:

Мясо и шпик вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, посыпать зеленью и оставить в холоде на 12 часов.

В полученный фарш добавить коньяк и сахар, тщательно перемешать и наполнить оболочку.

Колбасу держать в холоде в течение 5 суток, затем прокоптить холодным способом.

Колбаса из оленины «Пряная»

Ингредиенты:

*Оленина – 5 кг
Свинина жирная – 2 кг
Шпик свиной – 700 г
Корица молотая – 10 г
Гвоздика молотая – 5 г
Кардамон – 5 г
Коньяк – 50 мл
Перец черный и белый молотый и соль по вкусу*

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, пересыпать солью и выдерживать при температуре -3°C в течение 5–7 суток, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Охлажденный шпик мелко нарубить, соединить с мясом, добавить коньяк, белый и черный перец, немного соли, корицу, гвоздику и кардамон и тщательно перемешать.

Фарш выложить в большой таз и оставить в холоде на 1 сутки, затем наполнить оболочку, дать полежать колбасе для осадки 7 суток и коптить ее холодным способом в течение 3 суток. Готовую колбасу сушить при температуре 10° С.

Колбаса из оленины «Горчичная»

Ингредиенты:

Оленина – 4,5 кг
Телятина постная – 1 кг
Жир телячий – 1 кг
Семена тмина молотые – 15 г
Орех мускатный молотый – 10 г
Горчица сухая и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кубиками и пропустить через мясорубку вместе с жиром. Подготовленные ингредиенты соединить с семенами тмина, мускатным орехом, горчицей и солью и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, затем варить в течение 1–1,5 часа.

Колбаса из оленины с чесноком и сушеным укропом

Ингредиенты:

Оленина – 8 кг
Свинина полужирная – 2 кг
Шпик свиной – 1 кг
Мука пшеничная – 50 г
Чеснок – 2 головки
Зелень укропа сушеная – 20 г
Перец черный молотый – 10 г
Паприка – 15 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кубиками, пересыпать солью и оставить в холоде на 4 часа, затем дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

Чеснок измельчить и растереть, шпик нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, черный перец, паприку, зелень и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить.

Колбаса из оленины с пряностями

Ингредиенты:

Оленина – 5 кг
Телятина постная – 2 кг
Шпик свиной – 2 кг
Крупа манная – 50 г
Корица молотая – 10 г
Кардамон – 10 г
Орех мускатный молотый – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Оленину мелко нарубить, телятину и шпик дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить манную крупу, корицу, кардамон и мускатный орех, посолить и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 12 часов, затем сварить или запечь в духовке.

Колбаса из оленины с черным перцем и чесноком

Ингредиенты:

Оленина с жилами – 8 кг
Шпик свиной – 5 кг
Мука пшеничная – 100 г
Вода ледяная – 100—200 мл
Чеснок – 1 головка
Сахар – 40 г
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку, шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, черный перец, соль, воду и муку и тщательно все перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем варить в течение 40—50 минут.

Колбаса из оленины с паприкой и специями для мяса

Ингредиенты:

Оленина – 4 кг
Свинина полужирная – 2 кг
Сало свиное – 1 кг
Паприка – 20 г
Специи для мяса, семена тмина и соль по вкусу

Способ приготовления:

Оленину и свинину нарезать крупными кусками, посыпать солью, добавить семена тмина, специи, паприку и оставить в холоде на 2 суток.

Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку вместе со свиным салом, тщательно перемешать и наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см.

Колбасу оставить на 1 сутки в холоде, затем обработать холодным дымом и обсушить.

Колбаса из оленины с восточными специями

Ингредиенты:

Оленина – 1,8 кг

Сало свиное с мясной прослойкой – 400 г

Чеснок – 4 зубчика

Смесь специй восточная – 10 г

Масло растительное – 10 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, сало – с диаметром отверстий 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить с растертым чесноком, добавить специи и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и связать концы каждого из них так, чтобы получить изделие в форме кольца.

Готовый продукт выложить на смазанный тонким слоем растительного масла противень и запекать при температуре 200° С в течение 30 минут.

Колбаса из оленины со специями для шашлыка и чесноком

Ингредиенты:

Оленина – 4 кг

Шпик свиной – 1 кг

Чеснок – 1 головка

Специи для шашлыка – 20—25 г

Вода ледяная – 100—200 мл

Семена тмина молотые – 15 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, шпик – с диаметром отверстий 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить специи, измельченный и растертый чеснок, семена тмина, соль и воду и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить для осадки на 1 час, затем отварить.

Колбаса из оленины с мясом курицы и зеленью петрушки

Ингредиенты:

Оленина с жилами – 5 кг

Мясо курицы – 2 кг

Шпик свиной – 1 кг

Мука пшеничная – 100 г

Зелень петрушки сушеная – 10 г

Кинза сушеная – 10 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Оленину мелко нарубить, мясо курицы и шпик пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить муку, зелень петрушки, кинзу, соль и белый перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, после чего прокоптить холодным дымом и варить в течение 30—35 минут.

Колбаса из оленины с мясом кролика и пряной смесью

Ингредиенты:

Оленина – 3 кг

Мясо кролика – 2 кг

Шпик свиной – 2 кг

Сахар – 20 г

Перец черный молотый – 15 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Арахис молотый – 10 г

Тимьян сушеный – 10 г

Паприка – 10 г

Кардамон – 10 г

Лист лавровый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку, шпик мелко нарубить.

Сахар, соль, перец, мускатный орех, арахис, тимьян, паприку и кардамон соединить в ступке и тщательно перемешать. Полученную смесь добавить в мясо и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа.

Колбаса из оленины с мясом лосося и майораном

Ингредиенты:

Оленина – 3 кг

Мясо лося – 2 кг
Грудинка свиная – 2 кг
Майоран сушеный – 10 г
Перец черный молотый – 10 г
Паприка – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить и оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Грудинку мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить майоран, черный перец, паприку и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, затем варить в течение 60 минут.

Колбаса из оленины с мясом кабана с чесноком

Ингредиенты:

Оленина – 4 кг
Мясо кабана – 2 кг
Шпик свиной – 2 кг
Чеснок – 2 головки
Зелень эстрагона сушеная – 10 г
Масло растительное – 10 мл
Перец кайенский молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Оленину нарезать небольшими кусочками, предварительно вымоченное в холодной воде мясо кабана и шпик пропустить через мясорубку, чеснок растереть.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кайенский перец, соль и зелень эстрагона и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час.

Готовый продукт выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать в духовке при температуре 180° С в течение 30—45 минут.

Колбаса из оленины с телятиной и кардамоном

Ингредиенты:

Оленина – 5 кг
Телятина постная – 3 кг
Грудинка свиная – 2 кг
Кардамон – 20 г
Зелень укропа сушеная – 10 г
Перец белый молотый – 20 г
Водка – 80 мл
Крупа манная и соль по вкусу

Способ приготовления:

Оленину и телятину пропустить через мясорубку, шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, белый перец, водку и манную крупу, посолить и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить с добавлением сушеной зелени укропа.

Колбаса из оленины со свиной грудинкой**Ингредиенты:**

Оленина с жилами – 5 кг

Свинина полужирная – 2 кг

Грудинка свиная – 3 кг

Семена тмина молотые – 15 г

Ядра орехов грецких толченые – 20 г

Сахар – 10 г

Мука пшеничная – 30 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо дважды пропустить через мясорубку, грудинку измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить орехи, сахар, семена тмина, муку, соль и белый перец и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить в течение 1 часа.

Колбаса из оленины и свинины**Ингредиенты:**

Оленина с жилами – 5 кг

Свинина с жилами – 5 кг

Молоко сухое – 100 г

Перец черный молотый – 10 г

Бasilik сушеный – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Оленину и свинину выложить в глубокую емкость, пересыпать солью и оставить в холоде на 12 часов.

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, добавить сухое молоко, черный перец и базилик и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить и прокоптить холодным способом.

Колбаса из оленины и баранины

Ингредиенты:

Оленина – 5 кг
Баранина постная – 3 кг
Жир олений – 2 кг
Мука пшеничная – 100 г
Перец черный молотый – 10 г
Перец белый молотый – 10 г
Зира – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку, затем соединить с мелко нарубленным жиром и мукой и тщательно перемешать.

Полученную массу поперчить, посолить, посыпать зирой и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие для осадки на 2 часа, после чего сварить.

Колбаса из оленины с печенью**Ингредиенты:**

Оленина – 5 кг
Печень оленья – 2 кг
Шпик свиной – 1 кг
Крупа манная – 80 г
Лук репчатый – 120 г
Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с мясом. Шпик и лук мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и белый перец, посолить и вымешивать 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, после чего запечь в духовке, предварительно проколов оболочку в нескольких местах.

Колбаса из оленины с кониной и сладким перцем**Ингредиенты:**

Оленина – 4 кг
Кониная – 2 кг
Жир говяжий – 2 кг
Перец сладкий сушеный – 50 г
Зелень укропа сушеная – 10 г
Зелень петрушки сушеная – 10 г
Лист лавровый – 10 г
Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и жир дважды пропустить через мясорубку, затем соединить с солью, зеленью, сладким перцем, черным и белым молотым перцем, перемешать и выдерживать в холоде 30—40 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1,5 часа, затем отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа.

Колбаса из оленины с ливером и черным молотым перцем**Ингредиенты:**

Оленина – 3 кг

Печень оленья – 1 кг

Мясо оленьих голов – 1,5 кг

Жир говяжий – 1 кг

Лук репчатый сушеный – 30 г

Перец черный молотый – 15 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с мясом и жиром.

Подготовленные ингредиенты соединить, после этого добавить лук, а также черный перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 25 см, и оставить их для осадки на 1 час, затем отварить.

Колбаса из оленины с черносливом**Ингредиенты:**

Оленина с жилами – 8 кг

Жир свиной – 3 кг

Чернослив – 500 г

Орех мускатный – 100 г

Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить и оставить в холоде на 3 часа, затем пропустить через мясорубку вместе с жиром.

Чернослив мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мускатный орех и белый перец и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем варить в течение 50—60 минут.

Колбаса из медвежатины

Колбаса из медвежатины «Охотничья»

Ингредиенты:

Медвежати́на полужирная – 3 кг

Сало медвежье – 500 г

Чеснок сушеный – 30 г

Лук сушеный – 30 г

Перец белый молотый – 10 г

Перец черный молотый – 6 г

Зелень петрушки сушеная – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо мелко нарубить, выложить в глубокую емкость, соединить с луком, чесноком, зеленью, черным и белым перцем, посолить, перемешать и оставить в холоде на 3–4 суток.

Фарш соединить с пропущенным через мясорубку салом, аккуратно наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, вывесить их над источником тепла и оставить на 20 минут.

Колбасу варить при температуре 80° С в течение 1 часа, затем коптить 12 часов.

Колбаса из медвежатины по-гречески

Ингредиенты:

Медвежати́на постная – 3 кг

Грудинка свиная – 1 кг

Чеснок – 4 зубчика

Коньяк – 50 мл

Перец черный молотый – 8 г

Перец зеленый молотый – 4 г

Сахар – 5 г

Крахмал – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Медвежатину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и оставить в холоде на 5 часов, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Чеснок измельчить, грудинку нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить коньяк, крахмал, сахар и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочки, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Готовый продукт выложить на противень и запечь в духовке.

Колбаса из медвежатины с паприкой и сушеной рукколой

Ингредиенты:

Медвежатина постная – 3 кг

Сало медвежье – 800 г

Чеснок – 1 головка

Перец черный молотый – 10 г

Паприка – 10 г

Руккола сушеная – 15 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с салом и нарубить с помощью острого ножа. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, посолить, перемешать и оставить в холоде на 3 суток.

В фарш добавить рукколу, черный молотый перец, паприку и измельченный растертый чеснок и вымешивать в течение 5 минут.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1 час.

Колбасу подержать над горящими углями, затем варить при температуре 80° С в течение 45—60 минут и охладить на открытом воздухе.

Колбаса из медвежатины с грецкими орехами**Ингредиенты:**

Медвежатина полужирная – 3 кг

Мясо лося постное – 1,5 кг

Свинина постная – 1 кг

Сало свиное – 1 кг

Ядра орехов грецких – 200 г

Приправа для мяса – 25—30 г

Зелень петрушки сушеная – 20 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо лося и сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, медвежатину и свинину мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, посолить и оставить в холоде на 2 суток.

Орехи истолочь, добавить в фарш вместе с приправой, орехами и зеленью и тщательно перемешать.

Полученной массой аккуратно наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, после чего прокоптить или отварить.

Колбаса из медвежатины с сыром**Ингредиенты:**

Медвежатина – 3,5 кг

Свинина – 1,2 кг

Грудинка свиная – 1 кг

Сыр твердых сортов – 100 г
Гвоздика молотая – 5 г
Кардамон – 5 г
Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, посолить, посыпать кардамоном, гвоздикой, черным и белым перцем и выдерживать в холоде 2 суток, затем пропустить через мясорубку. Грудинку и сыр мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20—25 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить.

Колбаса из медвежатины с луком и сушеным базиликом

Ингредиенты:

Медвежатина постная – 4 кг
Жир свиной – 1,2 кг
Лук репчатый – 200 г
Базилик сушеный – 30 г
Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и сало пропустить через мясорубку, посолить и выдерживать в холоде 2 часа.

Лук мелко нарубить, добавить в фарш вместе с базиликом, черным и белым перцем и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить.

Колбаса из медвежатины с луком-пореем

Ингредиенты:

Медвежатина постная – 4 кг
Сало говяжье – 1,6 кг
Лук-порей сушеный – 25 г
Лук репчатый – 200 г
Масло растительное – 40 мл
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и сало посолить, поперчить, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 1 сутки, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Репчатый лук измельчить и обжарить на сковороде в растительном масле с добавлением небольшого количества черного перца.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить лук-порей и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем обработать горячим дымом.

Колбаса из медвежатины с шалфеем

Ингредиенты:

Медвежати́на полужирная – 3 кг

Свинина постная – 2 кг

Грудинка свиная – 1 кг

Шалфей сушеный – 20 г

Перец зеленый молотый – 10 г

Вода ледяная – 200 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Медвежатину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, остальное мясо мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить шалфей, зеленый перец и соль, ввести воду и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким. Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем сварить или прокоптить.

Колбаса из медвежатины с зеленью и чесноком

Ингредиенты:

Медвежати́на – 3 кг

Сало свиное – 1 кг

Чеснок – 3 зубчика

Зелень укропа сушеная – 10 г

Зелень петрушки сушеная – 10 г

Базилик сушеный – 5 г

Масло растительное – 20 мл.

Перец белый и черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо мелко нарубить, сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить растертый чеснок, зелень, черный и белый перец, посолить и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочки, сформировав батоны колбасы длиной 15—20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, затем выложить на смазанный маслом противень и обжарить со всех сторон.

Колбаса из медвежатины с говядиной и ромом

Ингредиенты:

Медвежатина постная – 4 кг
Говядина постная – 2 кг
Сало свиное – 1 кг
Ром – 400 мл
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и сало дважды пропустить через мясорубку, соединить с ромом, солью и черным перцем и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, положить батоны колбасы под пресс и оставить в холоде на 2 суток, после чего коптить до готовности.

Колбаса из медвежатины с телятиной и зеленью укропа

Ингредиенты:

Медвежатина постная – 3 кг
Телятина полужирная – 1,5 кг
Шпик свиной – 600 г
Зелень укропа сушеная – 10 г
Перец белый и зеленый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо мелко нарубить, шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм или измельчить с помощью блендера.

Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, добавить зелень укропа, белый и зеленый перец, соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1 час, после чего варить при температуре 80° С в течение 30—35 минут.

Готовый продукт хранить в прохладном месте (например, в холодильнике).

Колбаса из медвежатины с мясом курицы

Ингредиенты:

Медвежатина – 2 кг
Мясо курицы – 1 кг
Сало свиное – 700 г
Зира – 10 г
Кардамон – 10 г
Орех мускатный молотый – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Медвежатину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, мясо курицы и сало мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, мускатный орех, зиру и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки, затем готовить на пару в течение 25—30 минут.

Колбаса из медвежатины с печенью и куркумой

Ингредиенты:

Медвежати́на – 3,2 кг

Печень телячья – 1,2 кг

Шпик свиной – 800 г

Перец кайенский молотый – 8 г

Куркума – 5 г

Руккола сушеная – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 12 часов, затем мелко нарубить. Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе со шпиком.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить куркуму и рукколу, перец, посолить и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 25—30 см, и оставить их в холоде для осадки на 1,5 часа.

Готовое изделие варить в течение 50 минут.

Колбаса из медвежатины с калиной

Ингредиенты:

Медвежати́на постная – 2 кг

Телятина постная – 1,2 кг

Жир свиной – 700 г

Ягоды калины сушеные – 120 г

Крупа манная – 50 г

Перец черный молотый – 10 г

Лист лавровый – 7 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Медвежати́на и телятину обдать кипятком и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, жир мелко нарубить, ягоды калины растереть.

Подготовленные ингредиенты соединить, после этого добавить манную крупу, черный перец, соль и вымешивать 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить с добавлением лаврового листа в течение 30—40 минут.

Колбаски из медвежатины со свиной

Ингредиенты:

Медвежатина постная – 2,5 кг
Грудинка свиная жирная – 1,2 кг
Телятина постная – 700 г
Чеснок – 4 зубчика
Перец черный молотый – 5 г
Перец белый молотый – 5 г
Перец зеленый молотый – 3 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Медвежатину и телятину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Грудинку мелко нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, черный, белый и зеленый перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего обработать горячим дымом.

Колбаски из медвежатины с ягодами можжевельника**Ингредиенты:**

Медвежатина постная – 1,5 кг
Свинина постная – 1,5 кг
Чеснок – 2 зубчика
Ягоды можжевельника – 100 г
Перец черный молотый – 5 г
Перец белый молотый – 5 г
Паприка – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо мелко нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку, ягоды можжевельника растереть.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, паприку, черный и белый перец и вымешивать 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 2 часа, затем обработать холодным дымом.

Колбаса из мяса птицы**Колбаса куриная с копченым салом****Ингредиенты:**

Курица – 1 тушка
Сало копченое – 300 г
Майоран сушеный – 5 г

Сахар – 10 г
Перец черный молотый – 5 г
Масло растительное – 30 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Тушку курицы освободить от кожи, которую дважды пропустить через мясорубку. Мясо мелко нарубить вместе с салом.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, черный перец, майоран и соль и перемешать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде для осадки на 2 часа.

Каждый батон колбасы сложить колечком, связать концы, проткнуть шпажкой, выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать при температуре 200° С в течение 30 минут.

Колбаса куриная с морковью и сладким перцем

Ингредиенты:

Филе куриное – 1 кг
Морковь – 200 г
Перец сладкий – 120 г
Ядра орехов грецких – 50 г
Желатин (быстрорастворимый) – 10 г
Чеснок – 4 зубчика
Приправа для курицы – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Филе измельчить, морковь и сладкий перец нарезать небольшими кусочками, чеснок пропустить через чеснокодавилку, орехи истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить с желатином, приправой и солью и тщательно перемешать.

Используя пищевую пленку, из полученного фарша сформовать колбаски, выложить их в глубокую кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить в течение 1 часа.

Колбасу обсушить и охладить.

Колбаса куриная с паприкой и чесноком

Ингредиенты:

Грудка куриная – 400 г
Сливки – 200 мл
Ветчина – 150 г
Белки яичные – 2 шт.
Паприка – 8 г
Зира молотая – 8 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Грудку нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу блендера вместе со сливками, белками, паприкой, солью и зирой и взбить.

Ветчину мелко нарубить, соединить с полученной массой и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 12 часов, после чего отварить или обработать методом холодного копчения.

Колбаса куриная с кинзой

Ингредиенты:

Филе куриное – 1,2 кг

Чеснок сушеный – 5 г

Смесь перцев – 10 г

Специи для шашлыка – 5 г

Кинза сушеная – 7 г

Бульон куриный – 50 мл

Молоко сухое – 10 г

Способ приготовления:

Куриное филе пропустить через мясорубку, соединить с чесноком, смесью перцев, специями для шашлыка, кинзой, бульоном и молоком и вымешивать в течение 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны длиной 20—25 см, выложить готовый продукт в форму и оставить в холоде на 1 час.

Колбасу поместить в разогретую до 180° С духовку на 30 минут.

Колбаса куриная с зеленью

Ингредиенты:

Грудка куриная – 1,5 кг

Крупа манная – 40 г

Зелень укропа – 10 г

Зелень петрушки – 8 г

Перец белый молотый – 5 г

Перец черный молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку, зелень мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и белый перец, манную крупу и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде на 1,5 часа.

Колбасу варить в течение 40 минут.

Колбаса куриная с луком и карри

Ингредиенты:

Филе куриное – 1 кг
Лук репчатый – 100 г
Карри – 8 г
Перец белый молотый – 7 г
Крупа манная – 20—30 г
Масло растительное – 20 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Куриное филе мелко нарубить, лук пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты соединить с карри, манной крупой, перцем и солью и вымешивать до образования однородной массы. Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить готовое изделие в холоде на 2 часа.

Колбасу обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла (или приготовить на пару).

Колбаса куриная с можжевельником**Ингредиенты:**

Курица – 1 тушка
Ягоды можжевельника – 40 г
Крупа манная – 50 г
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Тушку курицы очистить от кожи, отделить и измельчить мякоть. Ягоды можжевельника растереть, соединить с мясом, добавить манную крупу, перец и соль и перемешать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1,5 часа.

Колбасу варить в течение 35—40 минут.

Колбаса куриная с зирой и чесноком**Ингредиенты:**

Филе куриное – 500 г
Ветчина вареная – 200 г
Сливки – 30 г
Белки яичные – 3 шт.
Зира – 10 г
Чеснок – 2 зубчика
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Куриное филе нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу блендера вместе со сливками, белками, зирой и измельченным чесноком и взбить.

Ветчину нарубить, соединить с полученной массой, посолить и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и варить 25—30 минут.

Готовый продукт охладить на решетке и поместить в холодильник.

Колбаса куриная с томатной пастой и паприкой

Ингредиенты:

Филе куриное – 500 г

Сметана маложирная – 100 г

Сало свиное – 100 г

Паста томатная – 30 г

Чеснок – 4 зубчика

Яйцо – 1 шт.

Куркума – 5 г

Паприка – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо дважды пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, сало нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить со сметаной, томатной пастой, измельченным чесноком и яйцом, добавить паприку, куркуму и соль и тщательно перемешать.

Фарш выложить в мешочек для запекания, придав ему форму колбасы, и держать в разогретой духовке в течение 40 минут, после чего охладить.

Колбаса куриная со сладким перцем и свеклой

Ингредиенты:

Грудка куриная – 800 г

Перец сладкий – 100 г

Лук репчатый – 60 г

Свекла отварная – 120 г

Крупа манная – 30 г

Перец черный молотый, куркума и соль по вкусу

Способ приготовления:

Куриную грудку и сладкий перец мелко нарубить. Свеклу и лук дважды пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, затем добавить манную крупу, перец, куркуму и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, затем отварить или приготовить на пару.

Колбаса из мяса индейки с плавленым сыром

Ингредиенты:

Мясо индейки – 2 кг

Яйца – 3 шт.

Мука пшеничная – 30 г

Специи для курицы – 20 г

Зелень укропа – 10 г

Зелень петрушки – 10 г

Сыр плавленый – 50 г

Масло кунжутное – 20 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо индейки нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу блендера вместе с яйцами, добавить соль и взбить, затем ввести муку, измельченную зелень, специи и взбить еще раз.

Раскатать лист фольги, выложить на него полученную массу, накрыть ее слоем тертого сыра, свернуть в рулет и запекать в духовке при температуре 180° С в течение 1 часа или готовить в аэрогриле.

Колбасу смазать кунжутным маслом и запекать при температуре 260° С еще 10 минут.

Колбаса из мяса индейки с чесноком**Ингредиенты:**

Мясо индейки – 3,5 кг

Свинина жирная – 1,5 кг

Молоко сухое – 200 г

Чеснок – 6 зубчиков

Перец белый молотый – 15 г

Орех мускатный молотый – 15 г

Бульон куриный охлажденный – 400 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо индейки и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм и соединить.

В полученную массу добавить растертый чеснок, сухое молоко, бульон, мускатный орех, белый перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочки, выдерживать колбасу в холоде 1 сутки, после этого коптить при температуре 55° С 1 час, затем увеличить температуру до 75° С и коптить еще 2–3 часа.

Изделие охладить под проточной водой и убрать в холодильник или погреб.

Колбаса из мяса индейки с сыром пармезан**Ингредиенты:**

Мясо индейки – 300 г

Сыр пармезан – 70 г
Зелень петрушки – 20 г
Морковь – 200 г
Корень сельдерея – 100 г
Лук репчатый – 120 г
Зелень укропа – 5 г
Лист лавровый – 5 г
Перец черный молотый – 5 г
Орех мускатный молотый – 20 г
Вода – 1,5 л
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Корень сельдерея, морковь, лавровый лист, зелень укропа и лук выложить в кастрюлю, залить водой, добавить соль, довести до кипения и варить 1 час, затем процедить через сито.

Мясо индейки пропустить через мясорубку, сыр натереть на мелкой терке, зелень петрушки мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный перец, мускатный орех и соль и перемешать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15—20 см, выложить их в глубокую емкость, залить овощным бульоном и варить на среднем огне 1,5 часа.

Колбаса из мяса индейки с корицей и паприкой

Ингредиенты:

Мясо индейки – 500 г
Кожа индейки – 100 г
Чеснок – 2 зубчика
Паприка – 10 г
Корица молотая – 5 г
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Кожу индейки пересыпать солью и оставить в холоде на 1 час, затем пропустить через мясорубку. Мясо мелко нарубить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, черный перец, паприку и корицу и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и варить колбасу в течение 1 часа.

Колбаса из мяса индейки с черносливом

Ингредиенты:

Мясо индейки – 1 кг
Шпик свиной – 300 г
Чернослив – 200 г

Ядра орехов грецких – 100 г
Лист лавровый – 10 г
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик посолить и оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку вместе с мясом, черносливом и орехами.

В полученный фарш добавить перец и соль, тщательно перемешать и наполнить им оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см.

Готовый продукт оставить в холоде для осадки на 1 час, затем отварить с добавлением лаврового листа.

Колбаса из мяса индейки с апельсином и сладким перцем

Ингредиенты:

Мясо индейки – 550 г
Апельсин – 200 г
Перец сладкий красный – 180 г
Крупа манная – 30 г
Бasilik – 10 г
Перец белый молотый – 5–7 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Апельсин очистить и измельчить мякоть, сладкий перец нарезать небольшими кубиками.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с подготовленными ингредиентами, добавить белый перец, рубленый базилик, манную крупу и соль и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить на пищевую пленку, свернуть рулет и готовить на пару в течение 30 минут.

Колбаса из мяса индейки с зеленым яблоком

Ингредиенты:

Мясо индейки – 500 г
Яблоко зеленое – 200 г
Чеснок – 4 зубчика
Ядра орехов грецких – 40 г
Перец черный молотый – 5 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Кардамон – 3 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Яблоко очистить и нарезать соломкой, мясо пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку, орехи истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, мускатный орех, черный перец и соль и перемешать.

Полученный фарш выложить на пищевую пленку в форме прямоугольника, скатать в рулет и закрепить концы.

Колбасу выложить в нижнюю корзину пароварки и готовить в течение 25 минут.

Колбаса из мяса индейки с орехами

Ингредиенты:

Мясо индейки – 600 г

Ядра орехов грецких – 50 г

Орех бразильский – 50 г

Миндаль – 120 г

Сыр плавленый – 100 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо индейки и сыр нарезать небольшими кусочками, орехи всех видов нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль и черный перец и тщательно перемешать.

Полученный фарш выложить на пищевую пленку, свернуть рулет, закрепить концы шпажками и запечь в духовке.

Колбаса из мяса индейки с кардамоном и кинзой

Ингредиенты:

Мясо индейки – 650 г

Грудинка свиная – 300 г

Крупа манная – 20 г

Чеснок измельченный – 20 г

Кардамон – 5 г

Кинза сушеная – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо индейки пропустить через мясорубку, грудинку измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, манную крупу, кардамон, кинзу и чеснок и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Готовый продукт выложить на противень, проткнуть шпажками и запекать до тех пор, пока температура внутри батона не достигнет 68—70° С.

Колбаса из мяса индейки с говядиной и майораном

Ингредиенты:

Мясо индейки – 3 кг
Говядина полужирная – 1 кг
Свинина постная – 1 кг
Сало свиное – 100 г
Майоран – 5 г
Гвоздика молотая – 5 г
Перец душистый молотый – 5 г
Перец черный молотый – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо индейки, говядину, свинину и сало дважды пропустить через мясорубку, посолить и оставить в холоде на 1 час, затем добавить майоран, гвоздику, душистый и черный перец и соль и перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку и положить готовый продукт под пресс. Выдерживать колбасу при комнатной температуре в течение 12 часов и еще 10 суток в холоде, увеличивая вес гнета каждые 2–3 суток.

Вывесить колбасу на 7 суток в прохладное место, после чего обработать холодным дымом.

Колбаса из мяса индейки со свиной и курагой

Ингредиенты:

Мясо индейки – 1,2 кг
Свинина полужирная – 600 г
Шпик свиной – 300 г
Курага – 200 г
Бasilik сушеный – 10 г
Зелень укропа сушеная – 10 г
Семена тмина молотые – 5 г
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо индейки, свинину и шпик дважды пропустить через мясорубку и соединить, затем добавить измельченную курагу, зелень укропа, базилик, семена тмина, перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, после чего обработать методом холодного копчения.

Колбаса из мяса кролика

Колбаса из мяса кролика с репчатым луком

Ингредиенты:

Мясо кролика – 3 кг
Сало свиное – 1 кг
Лук репчатый – 100 г

Перец черный молотый – 5 г

Перец белый молотый – 5 г

Паприка – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо кролика пропустить через мясорубку вместе с луком, сало мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и белый перец, паприку, соль и тщательно перемешать.

Полученный фарш оставить в холоде на 1 час, затем наполнить им оболочку, выложить колбасу на противень, проколоть в нескольких местах и запекать при температуре 200° С.

Колбаса из мяса кролика с чесноком

Ингредиенты:

Мясо кролика – 1,5 кг

Сало свиное – 400 г

Чеснок – 4 зубчика

Лук зеленый сушеный – 5 г

Перец белый молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо кролика посолить, поперчить и оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку вместе с салом, соединить с измельченным чесноком, добавить лук и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, оставить колбасу для осадки на 1,5 часа, после чего сварить и обработать методом холодного копчения.

Колбаса из мяса кролика с белым перцем и чесноком

Ингредиенты:

Мясо кролика – 800 г

Свинина постная – 700 г

Шпик свиной – 400 г

Чеснок – 2 зубчика

Перец белый молотый – 10 г

Сахар – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо кролика и свинину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, шпик – с диаметром отверстий 8 мм.

В полученную массу добавить растертый или пропущенный через чеснокодавилку чеснок, сахар, соль и белый перец и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, а затем прокоптить холодным способом.

Колбаса из мяса кролика со смесью перцев и хреном

Ингредиенты:

Мясо кролика – 1,5 кг
Свинина постная – 500 г
Шпик свиной – 200 г
Грудинка свиная – 180 г
Смесь перцев молотых – 10 г
Хрен сушеный – 20 г
Лист лавровый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо кролика и свинину нарубить, шпик пропустить через мясорубку, грудинку измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить смесь перцев, хрен и соль и вымешивать в течение 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем отварить в подсоленной воде с лавровым листом.

Колбаса из мяса кролика с орехами и изюмом

Ингредиенты:

Мясо кролика – 1 кг
Шпик свиной – 150 г
Ядра орехов грецких – 100 г
Изюм – 100 г
Крахмал – 60 г
Сахар – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо кролика охладить и мелко нарубить. Шпик пропустить через мясорубку. Орехи истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить изюм, крахмал, сахар и соль и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Полученной массой наполнить оболочку и запечь колбасу в духовке.

Колбаса из мяса кролика с сушеным сладким перцем и гвоздикой

Ингредиенты:

Мясо кролика – 2 кг
Мясо индейки – 1 кг

Шпик свиной – 1 кг
Перец сладкий сушеный – 100 г
Гвоздика молотая – 6 г
Крупа манная – 40 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик выложить в отдельные емкости, посолить и выдерживать в холоде 2 часа, затем пропустить через мясорубку, соединить с толченым сладким перцем, добавить гвоздику и манную крупу и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 часа, после чего обжарить на сковороде или запечь в духовке.

Колбаса из мяса кролика с зирой

Ингредиенты:

Мясо кролика – 2 кг
Говядина постная – 600 г
Сало свиное – 400 г
Зира – 10 г
Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо кролика мелко нарубить, говядину и сало дважды пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зиру, белый и черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20—25 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час.

Готовый продукт сварить или запечь в духовке.

Колбаса из мяса кролика с телятиной и бараниной

Ингредиенты:

Мясо кролика – 3 кг
Телятина постная – 1 кг
Баранина постная – 1 кг
Грудинка свиная – 1 кг
Чеснок – 4 зубчика
Перец черный и зеленый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо кролика дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, телятину, баранину и грудинку мелко нарубить, чеснок растереть.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и зеленый перец и соль и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1,5 часа, затем отварить и прокоптить холодным способом.

Колбаса из мяса кролика со свиной, кардамоном и луком

Ингредиенты:

Мясо кролика – 5 кг

Свинина постная – 3 кг

Кардамон – 10 г

Лук репчатый – 100 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, посыпать солью и оставить при температуре 4° С на 4–5 суток, затем пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить кардамон и черный перец и выдерживать в холоде еще 2 суток.

Фаршем наполнить оболочку и повесить батоны колбасы в помещении с температурой до 5° С на 5–7 суток.

Колбасу коптить при температуре 20° С 2–3 суток, а затем хранить в холоде 4 недели.

Колбаса из мяса кролика со свиной и зеленью

Ингредиенты:

Мясо кролика – 1,5 кг

Свинина постная – 600 г

Шпик свиной – 300 г

Зелень укропа – 10 г

Бasilik сушеный – 5 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо кролика, свинину и шпик пропустить через мясорубку, соединить, посыпать мелко нарубленной зеленью, черным перцем и солью и оставить в холоде на 2 часа.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, затем запечь в духовке (или отварить с добавлением лаврового листа и сушеной зелени).

Колбаса из мяса кролика со свиной печенью

Ингредиенты:

Мясо кролика – 500 г

Печень свиная – 200 г

Свинина постная – 200 г

Говядина постная – 200 г

Сало свиное – 150 г

Бульон мясной – 200 мл

Желток яичный – 1 шт.

Цедра лимона молотая – 10 г
Коньяк – 15 мл
Орех мускатный молотый – 5 г
Перец черный молотый – 5 г
Майоран – 5 г
Имбирь молотый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Каждый вид мяса сварить отдельно, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку вместе с салом.

В полученную массу добавить желток, лимонную цедру, коньяк, мускатный орех, черный перец, майоран, имбирь и соль и тщательно перемешать.

Фарш разложить по банкам, заполняя их наполовину, поместить в большую емкость, залить водой так, чтобы она доходила до середины банок, довести до кипения и держать на слабом огне 2 часа.

Банки охладить, не переворачивая.

Колбаса из мяса нутрии

Колбаса из мяса нутрии с лимонной цедрой и чесноком

Ингредиенты:

Мясо нутрии – 3 кг
Сало свиное – 1,5 кг
Цедра лимона измельченная – 10 г
Чеснок – 1 зубчик
Яйцо – 1 шт.
Перец белый молотый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нутрии пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с тертым чесноком и белым перцем и тщательно перемешать.

Сало мелко нарубить, добавить в фарш вместе с цедрой, яйцом и солью и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить в течение 30—40 минут.

Колбаса из мяса нутрии с изюмом и мускатным орехом

Ингредиенты:

Мясо нутрии – 3 кг
Шпик свиной – 1 кг
Изюм – 200 г
Орех мускатный молотый – 10 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нутрии нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, пересыпать солью и черным перцем и выдерживать в холоде 2 суток, затем пропустить через мясорубку.

Фарш соединить с мелко нарубленным шпиком, добавить изюм и мускатный орех и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 25 см, и оставить в холоде для осадки на 2 часа, а затем прокоптить холодным дымом.

Колбаса из мяса нутрии с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном

Ингредиенты:

Мясо нутрии – 4,5 кг

Шпик свиной – 2 кг

Ягоды калины сушеные – 100 г

Листья можжевельника сушеные – 8 г

Тимьян – 6 г

Крупа манная – 30 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нутрии и шпик мелко нарубить, ягоды калины истолочь.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить тимьян, калину, можжевельник, манную крупу и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить и прокоптить холодным дымом.

Колбаса из мяса нутрии с шафраном

Ингредиенты:

Мясо нутрии – 2 кг

Свинина полужирная – 1 кг

Жир свиной – 500 г

Шафран – 8 г

Чеснок – 1 зубчик

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками, жир пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Чеснок измельчить или натереть на терке.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, соль и шафран и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить готовое изделие в холоде для осадки на 1,5 часа, затем варить или запекать в духовке в течение 30—40 минут.

Колбаса из мяса нутрии с рукколой

Ингредиенты:

Мясо нутрии – 3 кг

Свинина жирная – 2 кг

Говядина постная – 1,2 кг

Бульон мясной – 250 мл

Руккола сушеная – 10 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нутрии пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Свинину и говядину мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить мускатный орех, рукколу и бульон и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, а затем запечь в духовке (или обжарить на сковороде в масле со всех сторон).

Колбаса из мяса нутрии с луком и сушеной зеленью

Ингредиенты:

Мясо нутрии – 1 кг

Зелень сушеная – 8 г

Сахар – 10 г

Перец белый молотый – 3 г

Перец зеленый молотый – 3 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, натереть солью и выдерживать в холоде 1 сутки, затем пропустить через мясорубку, добавить зелень, сахар, белый и зеленый перец и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего коптить горячим дымом 1 час и варить при температуре 100° С 20—30 минут.

Колбаса из мяса нутрии с говядиной и зирой

Ингредиенты:

Мясо нутрии – 2 кг

Говядина постная – 1 кг

Шпик свиной – 1,5 кг

Сахар – 5 г
Вода ледяная – 150 мл
Зира – 10 г
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нутрии пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, шпик и говядину мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и оставить в холоде на 2 часа, затем добавить зиру, черный перец, воду и сахар и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час, после чего варить в течение 40 минут.

Колбаса из мяса нутрии со свиной грудинкой и шафраном

Ингредиенты:

Мясо нутрии – 2 кг
Грудинка свиная жирная – 1 кг
Вино сухое красное – 100 мл
Шафран – 8 г
Перец белый молотый – 8 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нутрии нарезать крупными кусками, выложить в глубокую емкость, полить вином, посолить и выдерживать в холоде 1 сутки. Грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить шафран и белый перец и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час, а затем прокоптить холодным дымом.

Колбаса из мяса нутрии со свиной

Ингредиенты:

Мясо нутрии – 3 кг
Свинина полужирная – 1 кг
Чеснок – 4 зубчика
Паприка – 8 г
Семена тмина молотые – 5 г
Сахар – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нутрии мелко нарубить, свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Чеснок растереть с сахаром.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить паприку, семена тмина и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить холодным дымом в течение 3–4 суток и варить на слабом огне 15 минут.

Колбаса ливерная

Колбаса ливерная «Паштетная»

Ингредиенты:

Печень свиная – 5 кг

Печень телячья – 4 кг

Яйца – 6 шт.

Лук репчатый – 200 г

Чеснок сушеный – 15 г

Корица молотая – 4 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свиную и телячью печень обдать кипятком, пропустить через мясорубку, соединить с яйцами, добавить измельченный лук, чеснок, корицу, черный перец и соль и вымешивать 5–7 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15—20 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час.

Готовое изделие отварить и хорошо прокоптить холодным дымом.

Колбаса ливерная «Сельская»

Ингредиенты:

Мясо свиной головы – 1 кг

Грудинка свиная жирная – 1 кг

Печень свиная – 1 кг

Масло растительное – 50 мл

Корень сельдерея – 50 г

Морковь – 100 г

Лук репчатый – 2 шт.

Лук зеленый – 10 г

Бульон мясной – 60 мл

Чеснок – 4 зубчика

Майоран, перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо свиной головы и грудинку нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю вместе с корнем сельдерея и морковью и варить в течение 2 часов.

Печень пропустить через мясорубку или измельчить в блендере и посолить. Лук и чеснок измельчить и обжарить на сковороде в масле с майораном, черным перцем и небольшим количеством соли.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, соединить с печенью и поджаркой, добавить мясной бульон и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку, оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем варить 1,5–2 часа.

Колбаса ливерная «Пикантная»

Ингредиенты:

Мясо свиных голов – 850 г

Печень свиная – 750 г

Лук репчатый сушеный – 20 г

Чеснок сушеный – 20 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо свиных голов измельчить, печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку. Ингредиенты соединить, добавить лук, чеснок, черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить продукт в холоде на 2 часа, затем коптить при температуре 25—27° С в течение 40 минут.

Колбаса ливерная «Деликатесная»

Ингредиенты:

Печень телячья – 1,5 кг

Свинина постная – 1 кг

Яйца – 2 шт.

Молоко – 300 мл

Орех бразильский – 100 г

Кардамон – 10 г

Орех мускатный – 10 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину пересыпать солью и оставить в холоде на 3 часа. Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с мясом.

Бразильский орех измельчить в кофемолке, соединить с кардамоном, мускатным орехом, черным перцем, молоком и яйцами и взбить с помощью блендера.

Яично-молочную смесь влить в фарш и тщательно все перемешать до образования однородной массы. Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30 см, и отварить ее.

Колбаса ливерная «Голландская»

Ингредиенты:

Печень говяжья – 2 кг
Печень свиная – 1 кг
Жир нутряной – 1 кг
Мясо свиных голов – 1 кг
Желудки говяжьи – 1 кг
Перец черный молотый – 30 г
Семена кориандра – 12 г
Ядра орехов грецких – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень обдать кипятком, желудки отварить, мясо свиных голов и сало пересыпать солью и оставить в холоде на 2 часа.

Подготовленные ингредиенты соединить с орехами и пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить черный перец, семена кориандра и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1 час.

Колбасу варить под крышкой или готовить на пару в течение 40 минут.

Колбаса ливерная «Праздничная»**Ингредиенты:**

Печень говяжья – 3 кг
Телятина постная – 1,5 кг
Мясо свиных голов – 600 г
Бульон мясной – 300 мл
Шпик свиной – 2 кг
Специи для мяса – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Телятину варить 15 минут, мясо свиных голов – 20 минут, шпик – 7–10 минут.

Подготовленные ингредиенты измельчить и соединить с печеночным фаршем, добавить бульон, соль и специи и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем отварить или приготовить на пару.

Колбаса ливерная «Молочная»**Ингредиенты:**

Сердце говяжье – 2 кг
Сало свиное – 700 г
Яйца – 12 шт.
Сметана маложирная – 200 г

Лук репчатый – 250 г
Чеснок – 4 зубчика
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Сердце нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку вместе с салом. В полученную массу ввести яйца, сметану, лук и чеснок и дважды пропустить через мясорубку.

Фарш посолить, поперчить, наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить 35—40 минут.

Колбаса ливерная с чесноком и укропом

Ингредиенты:

Печень говяжья – 3 кг
Шпик – 2 кг
Телятина – 1,5 кг
Говядина – 1 кг
Бульон мясной – 300 мл
Чеснок – 1 головка
Укроп сушеный и соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень пропустить через мясорубку с мелкими ячейками решетки. Телятину и говядину залить водой, довести до кипения и варить 20 минут, затем измельчить. Шпик посолить и выдерживать в холоде 2 часа. Подготовленные ингредиенты соединить, пропустить через мясорубку, добавить измельченный чеснок, мясной бульон, укроп и соль и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить продукт в прохладном месте на 2 часа, затем варить в течение 1 часа.

Колбасу охлаждать в течение 1 суток и прокоптить холодным способом.

Колбаса ливерная с луком и корицей

Ингредиенты:

Грудинка свиная жирная – 2 кг
Печень свиная – 500 г
Телятина – 300 г
Лук репчатый – 250 г
Бульон мясной острый – 500 мл
Майоран – 10 г
Перец душистый – 10 г
Корица молотая – 8 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Грудинку залить бульоном, довести до кипения и варить в течение 1,5 часов. Телятину и печень держать на горячем пару 10 минут. Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, соединить с майораном, перцем и корицей, посолить, ввести бульон и тщательно перемешать.

Колбасным фаршем наполнить оболочку и оставить изделие на 2 часа в прохладном помещении.

Колбаса ливерная с луком и мускатным орехом

Ингредиенты:

Печень свиная – 1 кг

Яйца – 2 шт.

Шпик свиной – 300 г

Молоко – 150 мл

Хлеб – 60 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Масло растительное – 40 мл

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень залить холодной водой и оставить на 10 минут, затем поменять воду, довести до кипения, варить в течение 15 минут, нарезать небольшими кусочками и обжарить на сковороде в масле.

Хлеб залить теплым молоком и оставить на 20 минут, затем соединить с печенью и дважды пропустить через мясорубку.

Шпик мелко нарубить, соединить с полученной массой, добавить черный перец, мускатный орех, соль и яйца и тщательно перемешать.

Фаршем аккуратно наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, затем варить в течение 20—25 минут.

Колбаса ливерная с луком и имбирем

Ингредиенты:

Грудинка свиная – 2 кг

Печень свиная – 800 г

Свинина постная – 800 г

Лук репчатый – 100 г

Бульон мясной – 300 мл

Перец белый молотый – 15 г

Майоран сушеный – 10 г

Орех мускатный молотый – 10 г

Имбирь молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень обдать кипятком, пропустить через мясорубку, посолить и оставить в холоде на 1 час. Свиную грудинку и постную свинину варить 1 час, затем измельчить вместе с луком.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, посыпать перцем, майораном, мускатным орехом и имбирем, ввести мясной бульон и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час.

Колбаса ливерная с яйцами и черным перцем

Ингредиенты:

Печень свиная – 600 г

Мясо свиных голов – 300 г

Говядина полужирная – 250 г

Яйца – 20 шт.

Мука пшеничная – 20 г

Лук репчатый – 1 шт.

Масло растительное – 40 мл

Молоко – 60 мл

Бульон мясной – 100 мл

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень, мясо свиных голов и говядину нарезать небольшими кусочками и варить в подсоленной воде в течение 20 минут, затем охладить. Лук измельчить и обжарить на сковороде в масле, соединить с подготовленными ингредиентами, перемешать и пропустить полученную массу через мясорубку.

Фарш соединить с бульоном, молоком, мукой и яйцами, поперчить и вымешивать в течение 5 минут, затем оставить до загустения.

Наполнить оболочку, выдерживать колбасу 2 часа в прохладном помещении, затем отварить при температуре 80° С.

Готовый продукт охладить под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса ливерная с кинзой и черным перцем

Ингредиенты:

Почки говяжьи – 300 г

Печень говяжья – 300 г

Кожа свиная – 120 г

Семенники говяжьи – 100 г

Бульон мясной – 150 мл

Шпик свиной – 100 г

Мука пшеничная – 50 г

Кинза сушеная, перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Семенники очистить от пленки и варить в течение 15 минут. Почку вымачивать 12 часов, меняя воду каждые 3 часа, затем готовить на пару 40 минут. Печень и свиную кожу варить 1 час.

Подготовленные ингредиенты соединить, дважды пропустить через мясорубку, добавить бульон, кинзу, муку, черный перец и соль и перемешать. Шпик измельчить, посолить и оставить в холодном месте на 2 часа, затем добавить в фарш, перемешать и наполнить полученной массой оболочку.

Колбасу оставить на 2 часа в прохладном месте, затем варить при 80° С до тех пор, пока температура внутри батончиков не достигнет 70° С.

Продукт охладить в проточной воде и поместить в холодильник.

Колбаса ливерная с майораном и тмином

Ингредиенты:

Печень говяжья – 600 г

Сало свиное – 200 г

Майоран сушеный – 5 г

Семена тмина молотые – 20 г

Перец черный молотый – 5 г

Перец белый молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень отварить и пропустить через мясорубку вместе с нарезанным крупными кубиками салом.

В полученную массу добавить майоран, семена тмина, белый и черный перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем приготовить на пару.

Колбаса ливерная с гречневой кашей и имбирем

Ингредиенты:

Кожа свиная – 200 г

Сердце свиное – 200 г

Легкое свиное – 200 г

Мясо свиных голов – 220 г

Крупа гречневая – 200 г

Имбирь молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Кожу, сердце и мясо свиных голов нарезать крупными кусками, залить холодной водой, довести до кипения и варить до готовности. Полученным бульоном залить гречневую крупу и отварить. Легкое приготовить отдельно.

Мясные ингредиенты соединить и дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Полученную массу соединить с кашей, добавить имбирь и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, связывая батоны колбасы в виде кольца, и оставить в холоде для осадки на 1 час, затем варить в кипящей воде 40—50 минут.

Колбаса ливерная с рисом

Ингредиенты:

Мясо говяжьих голов – 5 кг

Обрезки мясные – 3 кг

Мясо говяжьего пищевода – 1,5 кг

Легкое – 200 г

Бульон костный – 2 л

Рис – 200 г

Лук репчатый – 250 г

Перец черный и кайенский молотый, кориандр сушеный и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо говяжьих голов и пищевода, обрезки и легкое отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Рис довести до готовности в костном бульоне. Лук измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный и кайенский перец, кориандр и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить изделие в холоде на 2 часа, затем варить при температуре 90° С 2,5 часа.

Колбасу охладить в проточной воде и поместить в холодильник.

Колбаса ливерная с изюмом и миндалем

Ингредиенты:

Печень свиная – 2 кг

Телятина постная – 500 г

Шпик свиной – 500 г

Хлеб пшеничный – 100 г

Изюм – 100 г

Миндаль – 100 г

Семена аниса – 12 г

Корица молотая – 10 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень и мясо выложить в холодную воду, довести до кипения и варить в течение 20 минут, затем пропустить через мясорубку. Шпик пересыпать солью и оставить в холоде на 1 час. Миндаль измельчить с помощью кофемолки.

Изюм залить кипятком и оставить на 15 минут, затем откинуть на дуршлаг. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, добавить корицу, семена аниса, черный перец, раскрошенный хлеб и соль и вымешивать в течение 7–10 минут.

Фаршем наполнить оболочку и выдерживать колбасу в холоде 2 часа, после чего отварить.

Колбаса ливерная со сметаной и луком

Ингредиенты:

Ливер – 2 кг

Лук репчатый – 200 г

Яйца – 16 шт.

Сметана – 200 г

Лист лавровый – 5–7 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Ливер залить холодной водой, довести до кипения и варить до готовности, затем пропустить через мясорубку вместе с луком.

В полученную массу добавить яйца, сметану, черный перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и варить в течение 30 минут с лавровым листом, затем выложить на противень и запекать при температуре 150° С в течение 2 часов.

Колбаса ливерная со сладким перцем

Ингредиенты:

Печень свиная – 2,5 кг

Жир нутряной – 2,5 кг

Перец сладкий – 120 г

Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень обдать кипятком и дважды пропустить через мясорубку вместе со сладким перцем. Жир мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить черный и белый перец и вымешивать до образования однородной массы.

Полученным фаршем наполнить оболочку и варить колбасу в течение 35—40 минут.

Колбаса ливерная с легким и луком-пореем

Ингредиенты:

Легкое свиное – 2 кг

Печень свиная – 1 кг

Грудинка свиная – 1 кг

Лук-порей сушеный – 10 г
Корица молотая – 15 г
Перец черный молотый – 15 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Легкое варить до готовности, печень со всех сторон обдать кипятком, грудинку пересыпать соль и выдерживать в холоде 2 часа.

Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить лук-порей, корицу, перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить в течение 30 минут.

Колбаса ливерная с гусиной грудкой

Ингредиенты:

Грудка гусиная – 1,2 кг
Печень свиная – 700 г
Яйца – 3 шт.
Зелень петрушки сушеная – 10 г
Чабрец сушеный – 10 г
Орех мускатный молотый – 10 г
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Грудку нарезать небольшими кусочками, печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку.

Яйца соединить с чабрецом, мускатным орехом, белым перцем и сушеной зеленью и взбить с помощью блендера или миксера.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, тщательно перемешать, наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем варить под крышкой в течение 40 минут.

Колбаса ливерная с телятиной

Ингредиенты:

Печень говяжья – 1 кг
Легкое говяжье – 1 кг
Сердце куриное – 500 г
Телятина постная – 200 г
Шпик свиной – 500 г
Перец белый молотый – 10 г
Лук-порей сушеный – 10 г
Зелень укропа сушеная – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень, легкое и сердце залить холодной водой, довести до кипения и варить в течение 20 минут, затем охладить и дважды пропустить через мясорубку.

Телятину и шпик мелко нарубить, соединить с подготовленными ингредиентами, добавить белый перец, лук-порей, зелень и соль и вымешивать 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15—20 см, и варить 35—40 минут, затем остудить и убрать в прохладное место.

Колбаса ливерная с говяжьим салом и зеленью**Ингредиенты:**

Печень говяжья – 3 кг

Сердце говяжье – 1 кг

Мясо говяжьих голов – 1 кг

Сало говяжье – 1,5 кг

Зелень петрушки сушеная – 10 г

Зелень укропа сушеная – 7 г

Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень, сердце и мясо говяжьих голов отварить в отдельных емкостях и дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Сало нарезать небольшими кусочками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зелень, черный и белый перец, посолить и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, после чего прокоптить горячим дымом.

Колбаса ливерная со свиной грудинкой**Ингредиенты:**

Печень свиная – 6 кг

Грудинка свиная – 3,5 кг

Свинина полужирная – 3 кг

Семена тмина – 10 г

Майоран сушеный – 5 г

Кинза сушеная – 5 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень нарезать тонкими полосками и опустить в кипяток на 5–7 минут, затем измельчить. Свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, дважды протереть сквозь сито, добавить семена тмина, майоран, кинзу, белый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего поместить в горячую воду на 1 час, охладить, подвялить и прокоптить холодным дымом.

Колбаса ливерная со свиной и говядиной

Ингредиенты:

Свинина – 2 кг

Говядина – 2 кг

Ливер свиной – 6 кг

Орех мускатный – 10 г

Яйца – 2 шт.

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Ливер отварить, измельчить и протереть сквозь сито.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить яйца, черный перец, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, затем отварить.

Колбаски ливерные из свиной печени с мускатным орехом

Ингредиенты:

Печень свиная – 1 кг

Мясо свиных голов – 500 г

Сало свиное – 1 кг

Орех мускатный молотый – 10 г

Майоран сушеный – 5 г

Тимьян сушеный – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень обдать кипятком и вместе с салом и мясом свиных голов пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Сало мелко нарубить или измельчить в блендере.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить тимьян, майоран, мускатный орех и соль и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочки и оставить колбаски в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80° С 1 час и коптить при температуре 20—25° С в течение 1 суток.

Колбаса кровяная

Колбаса кровяная «Диетическая»

Ингредиенты:

Свинина постная – 700 г
Телятина постная – 700 г
Кожа свиная – 200 г
Печень свиная – 200 г
Кровь свиная свежая – 500 мл
Паприка – 15 г
Майоран сушеный – 10 г
Перец белый молотый – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину, телятину и кожу выложить в кипящую воду и варить до мягкости, затем нарезать кубиками. Печень обдать кипятком.

Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, в полученный фарш добавить подогретую кровь, паприку, белый перец, майоран и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в прохладном помещении на 1 час, после чего варить 50 минут при температуре 80° С и подержать под проточной водой.

Колбаса кровяная «Деликатесная»**Ингредиенты:**

Кровь свиная – 1 кг
Сало свиное – 100 г
Хлеб ржаной черствый – 400 г
Яйцо – 1 шт.
Молоко – 500 мл
Лук репчатый – 100 г
Перец черный горошком и соль по вкусу

Способ приготовления:

Хлеб размочить в молоке, добавить протертую сквозь сито кровь, нарезанное небольшими кусочками сало, измельченный лук, яйцо, толченый перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем варить в течение 30 минут и обжарить со всех сторон.

Хранить колбасу в прохладном месте.

Колбаса кровяная «Тюрингская»**Ингредиенты:**

Свинина постная – 2 кг
Кожа свиная – 500 г
Сало свиное – 500 г
Кровь свиная – 1 л

Перец черный молотый – 7 г
Орех мускатный молотый – 10 г
Тимьян сушеный – 5 г
Сахар – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и кожу отварить в отдельных емкостях, нарезать небольшими кубиками и пропустить через мясорубку вместе с салом.

Подготовленные мясные продукты соединить со свиной кровью, добавить соль, сахар, тимьян, мускатный орех и черный перец и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80° С 1 час и охладить.

Колбасу коптить холодным дымом 3 суток.

Колбаса кровяная «Берлинская»

Ингредиенты:

Кровь свиная – 3 л
Сало свиное – 4 кг
Кожа свиная – 1,2 кг
Перец кайенский молотый – 8 г
Перец белый молотый – 5 г
Гвоздика – 4 г
Майоран сушеный – 3 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Сало пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, кожу – с диаметром отверстий 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить с подогретой кровью, добавить кайенский и белый перец, гвоздику, майоран и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем отварить, просушить и прокоптить холодным дымом.

Колбаса кровяная «Перченая»

Ингредиенты:

Кровь свиная – 4 л
Мясо свиных щек – 6 кг
Языки говяжьи соленые – 2 кг
Сало свиное – 2 кг
Хлеб пшеничный – 200 г
Вода – 100 мл
Перец черный молотый – 10 г
Перец зеленый молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо свиных щек отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Языки и сало мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить с вымоченным в воде хлебом, добавить зеленый и черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом и отварить.

Колбаса кровяная «Итальянская»

Ингредиенты:

Кровь свиная – 2 л

Свинина жирная – 2,5 кг

Перец черный молотый – 10 г

Масло оливковое – 30 мл

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину варить под крышкой до готовности, затем дважды пропустить через мясорубку, соединить с оливковым маслом, добавить соль и перец и, тщательно перемешивая, ввести кровь.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем коптить до тех пор, пока продукт не станет светло-бурым.

Колбаса кровяная «Португальская»

Ингредиенты:

Кровь свиная – 1,8 л

Телятина постная – 2,5 кг

Жир свиной – 1,5 кг

Гвоздика молотая – 5 г

Тимьян – 5 г

Перец черный молотый – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Жир мелко нарубить, телятину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить гвоздику, тимьян, черный перец и соль, ввести подогретую кровь и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем прокоптить холодным дымом и запечь в духовке.

Колбаса кровяная с душистым перцем и майораном

Ингредиенты:

Кожа свиная – 200 г
Кровь свиная свежая – 2 л
Грудинка свиная – 1 кг
Перец черный молотый – 10 г
Перец душистый молотый – 5 г
Майоран сушеный – 10 г
Имбирь молотый – 5 г
Гвоздика молотая – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Кожу и грудинку варить 1 час и измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить с подогретой кровью, добавить черный и душистый перец, майоран, имбирь, гвоздику и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны длиной 30—40 см. Колбасу оставить в холоде на 1,5 часа, затем варить 1 час.

Колбаса кровяная с луком и мускатным орехом**Ингредиенты:**

Кровь свиная – 1 кг
Печень свиная – 600 г
Лук репчатый – 300 г
Орех мускатный молотый – 20 г
Майоран – 10 г
Масло растительное – 40 мл
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Печень нарезать небольшими кусочками и протереть сквозь сито. Лук мелко нарубить и обжарить на сковороде в 20 мл масла с добавлением майорана.

Подготовленные ингредиенты соединить с кровью, добавить черный перец, соль и мускатный орех и вымешивать в течение 5–7 минут.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить их в холоде для осадки на 1 час, после чего обжарить на сковороде в масле со всех сторон (или запечь на противне в духовке).

Хранить колбасу в холодильнике или погребе не более 7 дней.

Колбаса кровяная с сердцем**Ингредиенты:**

Сердце свиное – 1 кг
Кожа свиная – 700 г
Шпик свиной – 700 г
Кровь свиная свежая – 500 мл

Перец душистый молотый – 10 г
Перец черный молотый – 10 г
Майоран сушеный – 10 г
Орех мускатный молотый – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик и кожу выложить в горячую воду, довести до кипения, добавить нарезанное небольшими кусочками сердце и варить 30 минут.

Подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, соединить с подогретой кровью, душистым и черным перцем, майораном, мускатным орехом, посолить и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30—35 см, и оставить готовое изделие в холоде на 1 час, после чего варить в течение 30—40 минут.

Колбасу подержать под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса кровяная с говяжьими почками

Ингредиенты:

Кровь свиная – 1,5 л
Почки говяжьи – 1 кг
Свинина полужирная – 1,5 кг
Кардамон – 10 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Перец черный молотый – 5 г
Перец белый молотый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Почки вымачивать 12 часов, периодически меняя воду, затем промыть, отварить и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Свинину обдать кипятком и измельчить. Кровь подогреть.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить мускатный орех, кардамон, белый и черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем коптить горячим дымом в течение 2–3 часов.

Колбаса кровяная с говяжьим языком

Ингредиенты:

Кровь свиная – 1 л
Язык говяжий – 1,5 кг
Печень говяжья – 1 кг
Сало свиное – 800 г
Зира – 10 г
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Язык отварить и очистить, печень обдать кипятком. Подготовленные ингредиенты дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм и соединить.

В полученную массу добавить мелко нарубленное сало, зиру, перец, соль и подогретую кровь и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем варить при температуре 80° С в течение 30 минут.

Колбаса кровяная с солеными говяжьими языками**Ингредиенты:**

Кровь свиная – 2,5 л

Языки говяжьи соленые – 3 кг

Лук репчатый – 120 г

Зелень укропа сушеная – 10 г

Зелень петрушки сушеная – 10 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Языки дважды пропустить через мясорубку, лук измельчить.

Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, добавить подогретую кровь, зелень, белый перец и соль и вымешивать 5–7 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем хорошо прокоптить холодным дымом.

Колбаса кровяная с телятиной и изюмом**Ингредиенты:**

Кровь свиная – 1 л

Телятина – 2 кг

Изюм – 100 г

Хлеб пшеничный – 120 г

Вино красное сухое – 120 мл

Семена тмина молотые – 10 г

Перец белый молотый – 8 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо обдать кипятком и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм.

Полученную массу соединить с изюмом, вымоченным в вине хлебом, добавить соль, белый перец, тмин, подогретую кровь и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить 30 минут и подвергнуть холодному копчению.

Колбаса кровяная с телячьей печенью и луком-пореем

Ингредиенты:

Кровь свиная – 1,2 л

Печень телячья – 1 кг

Телятина полужирная – 1 кг

Лук-порей сушеный – 15 г

Перец черный молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Телятину варить до полуготовности, затем пропустить через мясорубку. Печень обдать кипятком и пропустить сквозь сито. Кровь подогреть.

Подготовленные ингредиенты соединить, после этого добавить лук-порей, черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего варить на слабом огне 15—20 минут.

Колбаса кровяная со свиной и ливером

Ингредиенты:

Кожа свиная – 100 г

Пятачки свиные – 100 г

Кровь свиная свежая – 350 мл

Грудинка свиная – 150 г

Свинина жирная – 300 г

Перец черный молотый – 5 г

Корица молотая – 3 г

Гвоздика молотая – 2 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Кожу, пяточки и жирную свинину нарезать кубиками, залить водой в пропорции 1: 1, добавить соль, довести до кипения и держать на слабом огне 15 минут. Продукты охладить и пропустить через мясорубку вместе с грудинкой, добавить подогретую кровь, перец, корицу, гвоздику и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить в холоде на 1,5 часа, затем варить 2,5 часа при температуре 80—85° С.

Горячую колбасу выложить между двумя досками, накрыть прессом и оставить в холодном месте на 2 часа, после чего поместить в холодильник.

Колбаса кровяная со свиной и телятиной

Ингредиенты:

Кровь свиная – 500 мл

Телятина постная – 700 г

Свинина постная – 700 г
Печень свиная – 200 г
Кожа свиная – 100 г
Перец черный молотый – 15 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Телятину, свинину и свиную кожу выложить в кипящую воду и держать на слабом огне 1 час. Печень со всех сторон обдать кипятком.

Подготовленные ингредиенты дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с кровью, добавить перец и соль и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80° С 25—30 минут и охладить под проточной водой.

Колбаса кровяная с мясом свиных голов и корицей

Ингредиенты:

Кровь свиная – 2 л
Мясо свиных голов – 1,5 кг
Сало свиное – 500 г
Корица молотая – 5 г
Гвоздика молотая – 5 г
Перец черный молотый – 6 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Кровь подогреть, соединить с мелко нарубленным мясом свиных голов, добавить пропущенное через мясорубку сало, корицу, гвоздику, черный перец и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, затем отварить и запекать в духовке 10 минут.

Зельцы

Зельц свиной «Домашний»

Ингредиенты:

Свинина с лопатки – 1 кг
Мясо свиной головы – 400 г
Грудинка свиная – 400 г
Кожа свиная – 300 г
Лук репчатый – 40 г
Перец белый молотый – 10 г
Семена тмина – 5 г
Семена подсолнечника – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясные ингредиенты и кожу выложить в горячую воду и варить 1 час, затем пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить, соединить с фаршем, добавить белый перец, семена тмина и подсолнечника, посолить и вымешивать 5 минут.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1 час, после чего варить 1 час.

Зельц свиной «Традиционный»

Ингредиенты:

Мясо свиных голов – 1 кг

Лук репчатый – 200 г

Перец черный молотый – 20 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо свиных голов варить в течение 3 часов, затем измельчить.

Лук пропустить через мясорубку, соединить с мясом, добавить немного бульона, оставшегося после варки мяса свиных голов, перец, посолить и вымешивать 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить зельц для осадки в холоде на 1,5 часа, после чего сварить (или обжарить со всех сторон).

Зельц свиной «Белый»

Ингредиенты:

Мясо свиных голов соленое – 1,5 кг

Кожа свиная – 80 г

Пятачки и уши свиные – 100 г

Бульон мясной – 100 мл

Перец черный молотый – 10 г

Корица молотая – 5 г

Гвоздика молотая – 3 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо свиных голов выложить в кипящую воду и держать на огне 2–3 часа, затем охладить и нарезать маленькими кубиками. Кожу, пяточки и уши очистить, промыть и варить 5–6 часов, периодически добавляя воду, после чего пропустить через мясорубку. Бульон процедить через сито.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить черный перец, корицу, гвоздику и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить готовый продукт в холоде на 1 час, затем варить при температуре 90° С 2 часа.

Зельц положить под пресс в прохладное место на 12 часов, после чего хранить в холоде.

Зельц свиной «Серый»

Ингредиенты:

Мясо свиных голов – 2 кг

Сало свиное – 600 г

Кожа свиная – 300 г

Перец черный молотый, кинза сушеная и соль по вкусу

Способ приготовления:

Сало и кожу нарубить и варить в течение 2 часов, охладить, пропустить через мясорубку и снова выложить в бульон. Добавить мелко нарезанное мясо, перец, а также кинзу и соль, довести до кипения и держать на слабом огне 10—15 минут.

Полученную массу размять, наполнить ею оболочку и оставить в прохладном месте на 1,5 часа, после чего варить до прозрачности сока зельца.

Продукт поместить под груз (2 кг груза на 1 кг зельца) и хранить в холодном помещении.

Зельц свиной «Красный»

Ингредиенты:

Шпик свиной хребтовый – 320 г

Кожа свиная – 300 г

Языки свиные – 200 г

Печень говяжья – 120 г

Кровь свиная свежая – 120 мл

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик натереть солью и нарезать маленькими кубиками. Языки и кожу отварить и измельчить.

Печень обдать кипятком и пропустить через мясорубку или измельчить с помощью.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить и перемешивать в течение 5–6 минут, добавляя порциями подогретую кровь.

Из фарша сформовать батоны размером колбасы 15 см, оставить в прохладном месте на 1 час, после чего варить при температуре 90° С в течение 3 часов.

Зельц охладить и спрессовать.

Зельц свиной «Чесочно-луковый»

Ингредиенты:

Голова поросенка (очищенная) – 1 шт.

Ножки свиные – 400 г

Лист лавровый – 10 г

Морковь – 1 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Лук репчатый – 60 г

Перец черный горошком и соль по вкусу

Способ приготовления:

Голову и ножки выложить в кастрюлю с холодной водой, варить 4 часа, затем добавить морковь, лавровый лист и черный перец и держать на огне еще 1 час, после чего выбрать мясо и измельчить.

Лук пропустить через мясорубку, чеснок – через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль и немного бульона и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и варить зельц в течение 40 минут, затем охладить.

Зельц свиной «Кровяной»

Ингредиенты:

Кровь свиная – 500 мл

Шпик свиной – 1 кг

Язык свиной – 1 кг

Кожа свиная – 100 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик и язык отварить в отдельных емкостях, пропустить через мясорубку, соединить с подогретой кровью и приготовленной на пару и измельченной свиной кожей, добавить черный перец и соль и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить в форму и оставить в холоде до застывания или наполнить ею оболочку и отварить зельц.

Зельц свиной с хреном

Ингредиенты:

Печень свиная – 1 кг

Почки свиные – 500 г

Легкое свиное – 500 г

Хрен – 200 г

Хлеб пшеничный – 200 г

Вода – 150 мл

Сыр твердых сортов – 100 г

Зелень укропа и петрушки сушеная и соль по вкусу

Способ приготовления:

Почки вымачивать в течение 12 часов, периодически меняя воду, затем промыть и варить 3 часа. Печень и легкое приготовить на пару.

Подготовленные ингредиенты дважды пропустить через мясорубку, добавить нарезанный небольшими кусочками хрен, размоченный в воде хлеб, тертый сыр, зелень и соль и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить в форму, залить оставшимся после варки субпродуктов бульоном, охладить и поместить в холодильник на 3 часа.

Зельц свиной с луком-пореем, перцем и майораном

Ингредиенты:

Мясо свиных голов – 1,6 кг

Щеки и губы бычьи – 2 кг

Бульон мясной – 100 мл

Шпик свиной – 1 кг

Лук-порей измельченный – 70 г

Перец черный молотый, майоран и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо свиных голов, бычьи щеки и губы варить в течение 2 часов, затем измельчить. Шпик посолить и оставить в холоде на 4 часа, затем пропустить через мясорубку, соединить с остальными мясными ингредиентами, добавить бульон, лук-порей, черный перец, майоран и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу на 1 час в прохладном месте, затем варить 1,5 часа и уложить под пресс.

Хранить зельц в холодильнике.

Зельц свиной с морковью и куриными желудками

Ингредиенты:

Мясо свиных ножек – 500 г

Печень свиная – 500 г

Желудки куриные – 500 г

Лук репчатый – 200 г

Морковь – 200 г

Чеснок – 3 зубчика

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо свиных ножек, печень и желудки нарезать крупными кусками, выложить в кастрюлю вместе с морковью и луком и тушить в течение 1,5 часов.

Субпродукты и морковь измельчить, поместить в другую емкость, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, посолить, поперчить, залить оставшимся бульоном, довести до кипения и охладить.

Готовый зельц убрать в холодильник на 2–3 часа.

Зельц свиной с зеленью петрушки и чесноком

Ингредиенты:

Свинина постная – 900 г

Говядина постная – 400 г

Шпик свиной – 300 г
Ножки свиные – 400 г
Мясо свиных голов – 300 г
Зелень петрушки – 20 г
Чеснок – 4 зубчика
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину и говядину пропустить через мясорубку, соединить с пропущенным через чеснокодавилку чесноком и измельченным шпиком, пересыпать солью и оставить в холоде на 2 часа.

Ножки и мясо свиных голов залить холодной водой, довести до кипения и варить 2 часа, затем охладить, нарубить и соединить с мясным фаршем.

В полученную массу добавить измельченную зелень петрушки, соль и черный перец и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу для осадки на 1 час в холоде, затем варить в подсоленной воде 2–3 часа (или обжарить).

Зельц свиной с корицей и гвоздикой

Ингредиенты:

Мясо свиных голов – 4,5 кг
Ножки свиные – 500 г
Уши свиные – 500 г
Сердце свиное – 500 г
Масло растительное – 40 мл
Корица молотая – 1,5 г
Гвоздика молотая – 5 г
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо свиных голов, уши и ножки варить в подсоленной воде в течение 2 часов, затем слить бульон в отдельную емкость, а субпродукты пропустить через мясорубку.

Сердце нарезать небольшими кусочками и обжарить на сковороде в масле с добавлением гвоздики.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец, соль, корицу и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и варить зельц в течение 2 часов.

Зельц свиной с кориандром

Ингредиенты:

Свинина – 500 г
Ножки свиные – 500 г
Мясо свиных голов – 500 г
Чеснок – 3 зубчика

Кориандр сушеный – 10 г

Перец черный и белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Свинину приготовить на пару и измельчить. Ножки и мясо свиных голов залить холодной водой, довести до кипения и варить 3–4 часа, затем нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, добавить кориандр, черный и белый перец, соль, небольшое количество оставшегося бульона и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить в форму и охлаждать в течение 4 часов.

Зельц свиной с куркумой

Ингредиенты:

Сердце свиное – 1 кг

Губы свиные – 500 г

Легкое свиное – 500 г

Сало свиное – 300 г

Чеснок сушеный – 10 г

Бульон мясной – 100 мл

Куркума и соль по вкусу

Способ приготовления:

Субпродукты варить до готовности, затем нарезать крупными кусками и дважды пропустить через мясорубку. Сало мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую емкость, добавить куркуму, соль, чеснок и бульон и вымешивать в течение 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку и оставить зельц в холоде для осадки на 1 час, а затем сварить (или обжарить на сковороде в салe).

Зельц говяжий «Острый»

Ингредиенты:

Мясо говяжьих голов – 1,5 кг

Мясо свиных ножек – 1,7 кг

Желудки свиные – 1 кг

Кожа свиная – 200 г

Корень петрушки – 120 г

Перец черный молотый – 10 г

Перец кайенский молотый – 5 г

Горчица сухая – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо говяжьих голов, свиные ножки, желудки и кожу нарубить, выложить в глубокую кастрюлю, залить водой, добавить корень петрушки и варить 3 часа.

Готовые субпродукты пропустить через мясорубку, соединить с черным и кайенским перцем, добавить горчицу и соль и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить в форму, залить подогретым бульоном, оставшимся после варки субпродуктов, охладить и поставить в холодильник на 3–5 часов.

Зельц говяжий «Французский»

Ингредиенты:

Шпик свиной – 1,6 кг

Языки говяжьи вареные – 1,6 кг

Перец белый молотый – 5 г

Орех мускатный молотый – 5 г

Гвоздика молотая – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик нарезать ломтиками толщиной 2 см и сложить в ряд, пересыпая мускатным орехом, гвоздикой, белым перцем и солью, и оставить в холоде на 1 час.

Языки пропустить через мясорубку, соединить со шпиком, посолить, а затем перемешать и наполнить полученной массой оболочку, после чего выдерживать колбасу в холоде 1 час.

Зельц варить в мясном бульоне 3 часа, затем положить под пресс на 6 часов.

Зельц говяжий с душистым перцем и корнем петрушки

Ингредиенты:

Мясо говяжьих голов – 1,2 кг

Ножки говяжьи – 1 кг

Рубец говяжий – 500 г

Лук репчатый – 200 г

Морковь – 100 г

Корень петрушки – 100 г

Перец душистый молотый – 20 г

Перец черный молотый – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Субпродукты выложить в отдельные емкости и варить с добавлением лука, моркови и корня петрушки: мясо говяжьих голов – 3 часа, ножки – 2 часа, рубец – 3,5 часа.

Готовые мясные ингредиенты достать из бульона и пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. В полученную массу добавить черный и душистый перец и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15 см, и варить их при температуре 90° С в течение 1 часа.

Зельц выложить на ровную поверхность, накрыть доской с гнетом и выдерживать при температуре 3° С 12 часов.

Зельц говяжий с редькой

Ингредиенты:

Говядина постная – 1 кг

Ножки свиные – 50 г

Сердце свиное – 200 г

Желудок свиной – 200 г

Редька – 300 г

Лист лавровый – 20 г

Зелень укропа – 10 г

Перец черный горошком и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кубиками, выложить в глубокую кастрюлю вместе с субпродуктами, залить водой, добавить черный перец и лавровый лист, посолить и варить 2 часа. Готовые продукты измельчить, поместить в другую емкость, соединить с тертой редькой, залить оставшимся бульоном, довести до кипения и охладить.

Зельц посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Зельц говяжий со свиными ушами

Ингредиенты:

Говядина постная – 1 кг

Уши свиные – 500 г

Ножки свиные – 200 г

Зелень укропа сушеная – 10 г

Зелень петрушки сушеная – 10 г

Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку, пересыпать солью, поперчить и выдерживать в холоде 2,5 часа.

Уши и ножки варить в течение 3 часов, затем охладить и измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зелень и соль и тщательно перемешать.

Фарш выложить в форму, залить подогретым бульоном из-под субпродуктов и оставить в холоде до застывания.

Зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом

Ингредиенты:

Голова поросенка (очищенная) – 1 шт.

Ножки свиные – 500 г

Семена подсолнечника – 50 г

Чернослив – 150 г

Лист лавровый, черный перец горошком и соль по вкусу

Способ приготовления:

Голову поросенка и ножки выложить в глубокую кастрюлю, добавить лавровый лист, черный перец и соль, залить водой и варить 2–3 часа. Затем обрезать мясо и пропустить его через мясорубку. Полученный фарш соединить с семенами подсолнечника, измельченным черносливом и небольшим количеством бульона и тщательно перемешать.

Этой массой наполнить оболочку и варить на слабом огне 1,5–2 часа.

Охладить зельц, а затем положить под гнет на несколько часов.

Зельц из мяса нутрии с чесноком**Ингредиенты:**

Нутрия – 1 тушка

Мясо свиных голов – 500 г

Чеснок – 6 зубчиков

Корень петрушки – 300 г

Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Тушку нутрии и мясо свиных голов выложить в отдельные емкости, добавить корень петрушки и соль и варить в течение 45—50 минут.

Мясо мелко нарубить, залить свиным бульоном из-под свиных субпродуктов, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, черный перец и тщательно перемешать.

Полученную массу аккуратно выложить в пергаментный пакет и закрыть оба конца, затем зажать пакет с зельцем между двумя досками, затянуть шпагатом и охладить.







Автор: Ирина Зайцева

Издательство: Рипол Классик

ISBN: 978-5-386-04829-7

Год: 2013

Страниц: 256