

# Domowa kiełbasa wątrobowa – przepis na tradycyjny wyrób mięsny

Do przygotowania domowej kiełbasy wątrobowej potrzebujesz starannie dobranych składników w odpowiednich proporcjach:

- **Wątroba wieprzowa** (500 g) – świeża, bez błon i naczyń krwionośnych
- **Podgardle wieprzowe** (300 g) – zapewnia odpowiednią tłustość
- **Mięso wieprzowe z łopatki** (200 g) – dodaje struktury
- **Bułka pszenna** (1 sztuka) – namoczona w mleku
- **Cebula** (2 średnie) – podsmażona na maśle
- **Przyprawy:** sól (18 g na 1 kg masy), pieprz czarny (5 g), gałka muskatołowa (3 g), majeranek (4 g), ziele angielskie mielone (2 g)
- **Jelita wieprzowe** (kaliber 38-40 mm) – około 2 metry

Proporcja wątroby do mięsa powinna wynosić około 50:50, co zapewnia idealny balans smakowy. Zbyt duża ilość wątroby może skutkować zbyt intensywnym smakiem, natomiast zbyt mała – brakiem charakterystycznego aromatu.

*Wskazówka eksperta: Najlepszą wątrobę do kiełbasy wątrobowej uzyskasz od młodych świń, maksymalnie 8-miesięcznych. Taka wątroba ma delikatniejszy smak i jaśniejszy kolor gotowego wyrobu.*

## Przygotowanie składników i narzędzia

Niezbędne narzędzia:

- Maszynka do mielenia mięsa z sitkami 3 mm i 5 mm
- Nadziewarka do kiełbas lub specjalna końcówka do maszynki
- Termometr kuchenny (zakres do 100°C)
- Ostry nóż rzeźniczy
- Duża miska do mieszania farszu
- Garnek o pojemności minimum 10 litrów
- Deski do krojenia (oddzielne dla wątroby i mięsa)

### **Przygotowanie podrobów i mięsa:**

1. Wątrobę dokładnie oczyścić z błon i przewodów żółciowych, które mogą nadać goryczki
2. Podgardle i łopatkę pokrój w kostkę 2×2 cm
3. Wątrobę namocz w zimnej wodzie przez 2 godziny, zmieniając wodę co 30 minut
4. Bułkę namocz w ciepłym mleku przez 15 minut, następnie odciśnij

### **Przygotowanie jelit:**

1. Jelita naturalne namocz w zimnej wodzie przez minimum 2 godziny
2. Przepłucz je pod bieżącą wodą, przeciągając wodę przez wnętrze
3. Sprawdź szczelność, napełniając jelita wodą
4. Nasącz jelita roztworem wody z octem (proporcja 10:1) przez 15 minut
5. Ponownie przepłucz i osusz ręcznikiem papierowym

W naszej firmie Multi Cook przykładamy szczególną wagę do jakości kiełbas, dlatego wybieramy tylko najlepsze składniki do naszych wyrobów. Nasze produkty wyróżniają się tradycyjnym smakiem, który doceniają klienci poszukujący autentycznych, domowych wyrobów wędliniarskich.

# Proces produkcji domowej kiełbasy wątrobowej krok po kroku

## Obróbka wstępna i przygotowanie składników

Produkcja domowej kiełbasy wątrobowej rozpoczyna się od starannej selekcji i przygotowania składników. **Świeżość podrobów jest kluczowa dla uzyskania wysokiej jakości wyrobu.** Wątrobę wieprzową (około 500 g) należy dokładnie oczyścić z błon i naczyń krwionośnych, a następnie namoczyć w zimnej wodzie przez 2-3 godziny, zmieniając wodę kilkakrotnie. Proces ten pomaga usunąć nadmiar krwi i łagodzi intensywny smak. Do produkcji potrzebne będzie również:

- 800 g tłustego mięsa wieprzowego (podgardle, boczek)
- 200 g słoniny
- Jelita wieprzowe (najlepiej cienkie)
- Przyprawy: sól, pieprz, majeranek, gałka muskatołowa, czosnek

Mięso wieprzowe i słoninę należy pokroić na mniejsze kawałki, usuwając nadmiar ścięgien. Jelita wymagają dokładnego oczyszczenia i namoczenia w letniej wodzie z dodatkiem soku z cytryny przez minimum 30 minut.

## Techniki mielenia, mieszania i wędzenia

Proces mielenia to etap decydujący o konsystencji kiełbasy. Wątrobę mieli się na sitku o drobnych oczkach (3-4 mm), natomiast mięso i słoninę na sitku o średnich oczkach (5-6 mm). *Kolejność mielenia ma znaczenie* – najpierw mięso i słonina, na końcu wątroba, aby zachować jej delikatną strukturę.

Mieszanie farszu wymaga precyzji:

1. Połącz zmielone mięso, słoninę i wątrobę w dużej misce
2. Dodaj przyprawy: 20 g soli na każdy kilogram masy, 5 g pieprzu, 10 g majeranku, szczyptę gałki muszkatołowej i 3-4 ząbki czosnku przeciśnięte przez prasę
3. Mieszaj dokładnie przez około 10 minut, aż masa stanie się jednolita i lepka

Nadziwanie jelit to techniczna część procesu. Wykorzystaj specjalną końcówkę do [maszynki do mięsa](#) lub ręczną nadziewarkę. Jelita nawleczone na końcówkę, a następnie powoli wypełniaj farszem, unikając pęcherzyków powietrza. **Nie napełniaj jelit zbyt ciasno** – pozostaw około 20% luzu na późniejsze skurczenie podczas obróbki termicznej.

*Tradycyjna metoda wędzenia kiełbasy wątrobowej wymaga utrzymania niskiej temperatury dymu (60-70°C) przez pierwsze 2 godziny, a następnie stopniowego podnoszenia do 80-85°C przez kolejne 1-2 godziny. Drewno bukowe lub olchowe nadaje najlepszy aromat.*

Alternatywnie, kiełbasę można parzyć w wodzie o temperaturze 80°C przez około 40 minut, aż temperatura wewnątrz osiągnie 72°C. Po uwędzeniu lub zaparzeniu, kiełbasę należy schłodzić pod zimną bieżącą wodą, a następnie pozostawić do wyschnięcia w przewiewnym miejscu przez 2-3 godziny.

Gotową kiełbasę wątrobową przechowuj w lodówce (do 5 dni) lub zamrażarce (do 3 miesięcy). Przed podaniem najlepiej ogrzać ją delikatnie na patelni z małą ilością masła, co wydobydzie pełnię aromatu. Doskonale komponuje się z chrzanem, musztardą i kiszonym ogórkiem, stanowiąc tradycyjny element polskiej deski wędlin.