

Krvavice

Sviđa mi se

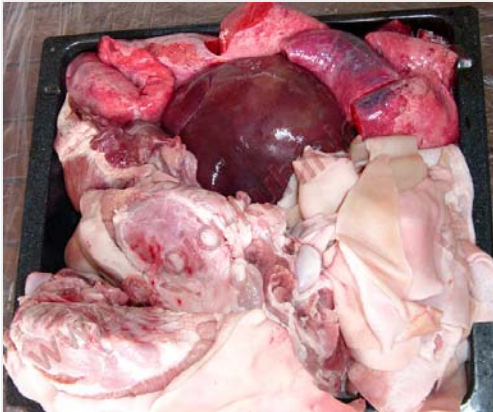
Na početku da spomenem, mjere za sol i **papar** u receptu za krvavice su orjentacione, budući da su svaka sol i svaki papar drugačije jačine i intenziteta. Količine mesa su točne. Morate jednostavno probati, prije nego dodate krv. Za one hrabre može i nakon.

Omjeri su ok, znači ako povećate količinu **mesa** povećajte procentualno i ostalo.

Znajte da je krv sama po sebi uvijek malo slana, te da se stavlja još dodatno malo soli u nju da se ne zgruša.

Krv može u hladnjaku stajati 3-4 dana, ako je u nju odmah poslje klanja dodano malo soli i ako je uz konstantno mješanje ohlađena.

Poznate su u bijele krvavice (duvenice) koje se rade samo od **svinjske masnoće**, kukuruznog brašna, bez krvi i mesa.



- 1 kg masnijih koža
- 7 kg pluća
- 1 kg **jetra***
- 1 **srce***
- **glava svinje** od cca.120kg
- 3,5 kg **svinjskog špeka**
- 3,5 kg crvenog luka
- 900g **heljdina kaša**
- 170 g soli
- 15 g **papra**
- 1 litra svinjske krvi

***[Update 2009]** Posljednje dvije godine sam malo promjenio sastav mesa za krvavice. Potpuno sam izbacio **srce i jetra**, koja sada koristim za švargle. Količinu svinjskih pluća sam povećao za 50%. U okusu se nije mnogo promjenilo, ali nakon pečenja nema čvrstih komada u crevu i krvavice su posebno elastične i meke.

Po mojem proračunu za 1 metar creva kalibra 28-30 ili 28-32 potrebno vam je cca. 1,8-2kg gotove smjese. **[/Update 2009]**

U velikom loncu skuhaite, **iznutrice i glave**. **Meso** je kuhano kad je mekano kao da ga želite sad jesti.

Glave kuhajte tako dugo dok se meso ne počne odvajati od kosti.

Pazite svaka iznutrica se kuha različito vrijeme, pa ako kuhate sve zajedno, provjeravajte.

Poseban oprez je potreban kod kuhanja **pluća**, budući da se ona pri kuhanju nadmu na duplu veličinu pa istisnu sve ostalo iz lonca. Ovo sve možete pripremiti dan ranije, tako da se meso malo odmori. Nemojte raskuhati jer je to smrt za krvavice. **Juhu** u kojoj ste kuhali ni slučajno ne bacajte, trebat ćemo je još.

Meso narežite na kocke pogodne za mljevenje u mašini.



Svinjske kože skuhaite, gotove su dok omekane toliko da ju probijete kad ju stisnete između palca i kažiprsta.

Ohladite ih, te ih potom sameljite na šajbu 4mm.



Kada se ohladi juha u kojoj ste kuhali iznutrice, pokupite **masnoću** sa vrha. Ugrijte pokupljenu masnoću u pogodnoj posudi i bacite na nju luk narezan (obavezno) na kolutove. Popržite dok se luk ne počne raspadati. Luk možete, ali i nemorate izmiksati.

Skuhajte **heljдинu kašu**, dok ne postane mekana (kao **riža**). Kad je kuhana, procjedite je i obavezno kratko isperite pod mlazom hladne vode. Time zaustavljate proces kuhanja koji se još uvijek nastavlja u sredini zrna, a i odstranjete sluz.

Ovo napravite kratko prije nego ćete je dodati u smjesu, kako bi svojom toplinom olakšala umješavanje u samu smjesu.

Svo **meso** i **špek** sameljite. ***[Update 2009]** Iznutrice izmeljite dva puta na šajbu 8, špek na šajbu 8 pa na šajbu 6, svinjske kože na šajbu 4 pa na najmanju koje imate.

Do tada sam sve mljeo na šajbu 6, ali se to pokazalo pre sitno pa krvavice na kraju nisu bile dovoljno kompaktne, a kada su se ispekle nisu se dale rezati, tj. mrvile su se pri tome. **[/Update 2009]**



U smjesu mesa za krvavice dodajte luk, mljevene kože, hajdinu kašu, promješajte.

Sada dodajte sol i **papar** ako ne želite probavati kad se umješa krv.

Dobro promješajte i kontrolirajte probavljanjem jer je postignut željeni okus. Slobodno mogu biti malo žešće, jer će kasnijim kuhanjem okus razblaži.

Dodajte krv i ako ste dovoljno hrabri probajte, nije uopće strašno.

Dodajte još soli i papra ako treba i dobro promješajte.

Ja to radim sa bušilicom i onim nastavkom za mješanje farbe.

Smjesa ne smije biti gusta, malo je možete razrijediti dodavši, do max 5% volumena, **juhe** od kuhanja iznutrica.



Dobrih krvavica nema bez kvalitetnih creva. Ja koristim kupljena, usoljena promjera 28-32mm. Mogu biti svinjska ili **goveda**.

Creva prvo grubo isperite sa hladnom vodom, da odstranite što više soli, pri tome pazeći da creva ne zapetljate. Potom creva potopite u hladnu vodu i na hladnom ostavite preko noći da iz creva izađe sol i da postanu elastična.

Sljedeći dan creva lagano razdvojite u posebne zdjelice. Nakon malo vježbe bit će te u stanju izvući svako crevo iz snopa i puniti ga odmah smjesom za krvavice, bez da ga prije posebno odlažete u zdjelice.

Ovo nemojte raditi ako ste nervozni, u žurbi ili slično jer će te spetljati sve, inače razdvajanje polako ide bez pol frke.

Mašina za punjenje kobasica košta oko 45 eura i zbog nje punjenje postaje pjesma. Investicija koja se stvarno isplati.

***[Update 2010]** U međuvremenu sam nabavio jednu profesionalnu punilicu (**Profi model od firme Beeketal**), koja se grubo ne razlikuje od prve punilice. Najvažnija razlika je da je cjela punilica sad postavljena okomito, pa je i pritisak potreban za pokretanje ručice puno manji. Također na mom modelu postoji i getriba za brzo i sporo okretanje, što također u mnogome olakšava posao. Ono šta je po meni najbolje na toj profi punilici je ugrađeni ventil za odzračivanje. Kada ubacimo meso u punilicu i kod prvog okreta zatvorimo, na njega izađe suvišni zrak iz mesne smjese. Inače je taj zrak uvijek završavao u crevu. To su karakteristike na koje obratite pažnju kod kupovine. Punilica se ne kupuje svaki dan. Moj model je koštao oko 150 eura. Slične punilice, ne u profi kvaliteti, sam viđao i za trećinu cijene. **[/Update 2010]**

Mašinu puniti smjesom tako da bude čim manje zraka u njoj, kod krvavica to nije problem jer je smjesa dosta rjetka.

Izvadite crevo i pronadjite kraj, rastvorite ga.

Izbjegavajte upuhivati zrak u crevo, jer onda su creva puna zraka i teško se pune.

Rastvoreni kraj navucite na odgovarajući špic na punilici.

Okrenite malo ručicu punilice, tako da izađe jedno 1 cm smjese, to će vam pomoći da navučete ostatak creva.

Navucite crevo, ne pretjerujte jer ako ima previše teško se puni.

Na kraju creva svežite čvrsti čvor. Pridržavajući sa jednom rukom, okrećite drugom rukom ručicu punilice tako da smjesa ravnomjerno ulazi u crevo.

Za krvavice crevo ne smije biti prepunjeno jer se krv pri kuhanju širi i može doći do pucanja.

Tijekom punjenja primjetit će te da se gomila zrak u crevu na špicu punilice.

Pomognite si tako da ćete lupkati po crevu sa tupom stranom noža. Tako se naprave male rupice kroz koje izađe zrak, ali ne i smjesa.



Nakon punjenja ste dobili jednu dugačku **kobasicu**, prelomite je u željene komade na sljedeći način:

Uzmite između kažiprsta i palca, obje ruke, željenu dužinu i lagano stisnite tako da na tom mjestu ode smjesa i da ostane **SKORO** prazno crevo.

Nemora do kraja, ali opet sa vježbom će te dobiti osjećaj. I tako dobiveni komad, još uvijek držeći između prstiju zavrtite prema sebi 3-4 kruga.

Cjelo ponavljajte sa ostatkom.

Ako su vam dobiveni komadi preveliki za jednu konzumaciju možemo ih podvezati, pa poslije kuhanja odvojiti.

Svežite sa špagom jedan i drugi kraj na mjestu di smo napravili prekid (to je mjesto gdje smo između palca i kažiprsta odmaknuli smjesu iz creva).

Sad se vraćamo onoj **juhi** od kuhanih **iznutrica**, dodamo još vode i zagrijemo na 70-80°C.

Stavimo dio krvavica, ne previše i ostavimo pri konstatnih 70-80°C 20 min. Ne treba pre dugo kuhati jer je sve osim krvi već skuhan.

Promješajte povremeno.

Izvadite krvavice, i odmah ih stavite u posudu sa hladnom vodom da bi prekinuli postupak kuhanja.

Obarene krvavice ostavite preko noći na hladnom, da se ohlade. Odvojite sad na mjestima di smo vezali špagom u željene porcije i smrznite. Tako smrznute čuvaju do 6 mjeseci (ako ih prije ne pojedete).



Priprema krvavica je jednostavna.

U pogodnu posudu za pečenje stavimo krvavice i zalijemo sa vodom samo toliko da pokrije dno. Dodamo 2-3 žlice **ulja**.

Od ulja možemo i odustati, ako smo primjetili kod prvog pečenja da krvavice same puste dosta **masnoće**. Pokrijemo AL-folijom koju smo izbušili čačalicom. Ubacimo u pećnicu na 230° C 20 min, ako su bile smrznute ili 15 ako su odmrznute.

Otkrijemo i zapečemo još 10 min.

Serviramo uz restani **krumpir** i **zelje**.



moja-kuhinja.com