

Domaće pečenice | Kobasice za peći v2 14.11.2015

Za **kobasice za pečenje**, **pečenice** je najbolje meso mlađih svinja jer je meso i bez zrenja dovoljno mekano sa pečenjem. Svakako probajte **napraviti pečenice** od [mesa](#) od malo većeg odojka/manjeg praseta, tako 30 kg očišćen. Njegovo meso je idealno za **pečenice**, ali ne i za sušene kobasice.

Za **pečenice** kao masnoću opotrebljavamo potrbušnicu, carsko meso i obrazinu. Špek sa leđa svinje stavljamo samo tada u **pečenice** kada želimo da i nakon pečenja u kobasici budu komadići špeka.

U **kobasice za pečenje** ide relativno puno masnoće, ali ona je potrebna da bi se one dobro ispekle, većina i izađe tokom pečenja van.

Kod **pečenica** malo kuhanih i mljevenih svinjskih kožica daje potrebnu čvrstoću, pogotovo ako je meljemo na jako sitnu šajbu (manje od 5mm).

Količine [začina](#) u mojim receptima su za normalno začinjenu, ali pikantnu **smjesu za kobasice pečenice**. Nema ekstrenma, ne preslano niti brutalno ljuto.

Začini koje koristimo za kobasice za peći, pečenice moraju biti svježiji. Rađe izdvojite nešto više novaca i kupite svježije začine, a one od lani bacite.

Količina začina u pečenicama znatno ovisi o njihovoj kvaliteti. Probavajte tijekom mješanja, pa ispecite mali komad, jer pravi okus dobijete tek kad probate pečeno i OHLAĐENO. Kod pre vrućeg mesa ili kod **sirove smjese za pečenice** nije moguće osjetiti okus kojeg ćete imati kada ih servirate za jelo.

Meso i začini za pečenice, kobasice za pečenje



- [svinjska lopatica](#)
- vratina
- [carsko meso](#)
- [potrbušnica](#)
- špek sa leđa
- svinjska obrazina
- svinjska koža

- crvena slatka mljevena paprika
- crvena ljuta mljevena paprika
- tucana ljuta paprika
- crni grubo i finije mljeveni ili tucani (nikako prašina) papar
- bijeli mljeveni papar
- mljeveni korijander



- mljeveni suhi ili svježi mažuran
- mljeveni muškati oraščić
- protisnuti češnjak i/ili voda od tucanog češnjak sa ljuskom
- svijetlo pivo
- sol

[Update 2010] Nakon dosta isprobavanja došao sam do zaključka, premda nelogično zvuči, da su **pečenice od mesa** koje se melje na grublju šajbu kompaktnije, tj. ne raspadaju se, za razliku od pečenica čije je meso mljeveno na sitnu šajbu. Ta granica je negdje na šajbi sa rupicama od 4-5mm. Znači ako radite sa sitnijom šajbom stavite 10% mljevenih, kuhanih kožica (na okusu pečenica nećete primjetiti razliku). Ako pak radite sa grubljim šajbama, cca. 6 (po meni optimalna veličina) do max. 8mm ne trebate dodavati svinjske kožice. Na koju šajbu će te mljeti ovisi o vama i vašem ukusu. Meni su **pečenice** od mesa mljevenog na sitnu šajbu nekako bez griza, kao da jedem suhu hrenofku, budući da je i špek mljeven sitno, te nakon pečenja ne ostane dovoljno špeka u mesu. **[Update 2010]**

Osim začina i mesa u **proizvodnji pečenica** koristimo vodu od tucanog češnjaka, svinjske kože i pivo.

Vodu od češnjaka koju dobivamo tako da 500g češnjaka, kojeg zajedno sa ljuskom stavim u krpu i dobro istučem, prelijem 1 litrom vode i ostavim preko noći da odstoji.



Ako radite **pečenice od mesa kojeg sitno meljete** (šajba 3-4) trebat će te vezivo. Najbolje prirodno vezivo je želatina iz svinjskih kožica. Kožice pripremite tako da odstranite masnoću sa svinjskih koža (ne bacajte je nego je dodajte mesu). Kožice stavite u posudu za kuhanje i dolijte vode toliko da prekrije kože. kada kože omekane sameljite ih i ponovno kuhajte.

Kuhajte na laganoj vatri, uz mješanje, dok se ne pretvori u želatinastu masu. To je naše vezivo koje će držati smjesu u crevu kompaktnom. Držite na toplom uz povremeno mješanje da se ne stisne.



Svinjsko meso za kobasice, (koje vrste točno ovisi o receptu, o tome dalje u tekstu) narežite na kockice pogodne za mljevenje te ga začinite od oka sa 2/3 planiranih začina, ostatak će te dodati naknadno. Dobro promješajte i ostavite na hladnom da se začini i meso prožmu. Najbolje je ostaviti preko noći, ali tada nemojte dodavati sol.

Meso sameljite tek drugi dan jedanput na šajbu 8mm ponovno začinite ostatkom začina da odgovara vašem ukusu i sameljite još jednom na šajbu od 6mm. Ako imate gotov i poznati omjer meso za pečenice možete mljeti samo jednom na šajbu 6.

Špek izmeljite samo jednom na šajbu od 6mm. te dodajte u meso i dobro zamješajte rukama. Ako imate pri ruci nastavak za mješanje boje, stavite ga na bušilicu i olakšajte si mješanje. Naravno najjednostavnije je ako imate mješalicu za mješanje mesa. U njoj vrtite meso za pečenice 8-10 minuta. Meso za mljevenje nek bude čim hladnije, ali kad ga budete začinjali, odnosno mješali naka se ugrije na max. 10°C. Pre hladno meso se teško mješa.

Dobrih **pečenica** nema bez kvalitetnih creva.

Ja koristim kupljena, usoljena kalibar 32/34 ili tanja 20/22. Kod kupovine creva obratite pažnju da budu za broj veća nego je promjer u mm vašeg tuljca na mašini za punjenje pečenica. Creva mogu biti svinjska, janjeća ili goveđa (goveđa koja ja mogu nabaviti su pre velika za pečenice). Creva grubo operite od soli i ostavite u mlakoj vodi (imaju

li creva miris dodajte u vodu žlicu octa) stajati 2-6 sati, te ih onda lagano razdvojite u posebne zdjelice.

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

Sa vremenom će te steći rutinu i creva ćete moći vući jedno po jedno iz snopa bez da ih raspoređujete po zdjelicama.



U ovisnosti o kvaliteti mesa i osobnim afinitetima **isprobajte pečenice** sa sljedećim kombinacijama svinjskog mesa:

- 15% potrbušnica, 15% carsko meso, 30% obrazina i 40 % lopatica => sočne pogodne za roštilj i pečnicu (ja radim sve osim pivskih sa time)
- 60% carsko meso i 40% lopatica => za one koji vole manje masno
- 30% carsko meso, 30% obrazina i 40% lopatica => najbolje iz pečnice

[Napunite crjeva mesnom smjesom](#)

Postupak punjenja pečenica je isti kao i kod krvavica samo **creva za pečenice punite čvršće**.

Recepti za domaće pečenice, kobasice za peći



Klasik pečenice, blago ljute

- 15% potrbušnica, 15% carsko meso, 30% obrazina i 40 % lopatica
- 1,8% soli
- 0,2% 2 g **mljevenog crnog papra**
- 0,2% 2 g **mljevenog bijelog papra**
- 0,3% 3 g ljute mljevene paprike
- 0,3% 3 g **ljute mljevene paprike**
- 2% 20 g slatke mljevene paprike
- 1 dl vode od češnjaka
- Sve mljeveno na 6mm rupice
- crevo 20-22 ili 32/34



Pečenice sa mažuranom - bijele pečenice

- 15% potrbušnica, 15% carsko meso, 30% obrazina i 40 % lopatica
- 1,8% g soli
- 0,2% g crnog papra
- 0,2% g bijelog papra
- 0,2% g sušenog, **mrvljenog mažurana**
- 3-5 % svježeg protisnutog češnjaka
- 1 dl mineralne vode po kili mesa za pečenice
- češnjak izmiksati u mineralnoj vodi
- mljeti na šajbu 6mm i sve dobro promješati
- crevo 32/34



Pečenice sa korijanderom i muškatom - bijele pečenice

- 15% potrbušnica, 15% carsko meso, 30% obrazina i 40 % lopatica
- 1,8% g soli
- 0,2% g crnog papra
- 0,2% g bijelog papra
- 0,2-0,3% g **korijander u prahu**
- 0,1-0,2% g **muškatni oraščić u prahu**
- 3-5 % svježeg protisnutog češnjaka
- 1 dl mineralne po kili mesa za pečenice
- češnjak izmiksati u mineralnoj vodi
- mljeti na šajbu 6mm i sve dobro promješati
- crevo 32/34
- Isprobajte povećati odnosno smanjiti međusobne omjere korijandera i muškatnog oraščića



Pivske kobasice pečenice

- 25% lopatica
- 30% mješavina carsko meso/vratina
- 15% suhih ostataka od obrezivanja špeka za čvarke (može se zamjeniti sa carskim mesom)
- 30% obrazina
- na sve skupa još 12 % špek sa leđa/zrnati (na sveukupnu količinu mesa za pečenice)
- 2% svježeg protisnutog češnjaka
- 1,5% soli (kamene)
- 0,1-0,3% crni papar
- 0,1-0,3% ljuta mljevena paprika
- 0,4-0,5% slatke mljevene paprike
- 5,5% (na ukupnu masu mesa i špeka) svijetle pive
- mljeveno na 6mm rupice
- crevo 20-22
- **češnjak mljeven sa pivom**

Dimljene pivske kobasice za kuhati



- 45% lopatica
- 25% mješavina carsko meso/vratina
- 15% suhih ostataka od obrezivanja špeka za čvarke (može se zamjeniti sa carskim mesom)
- 15 % obrazina
- na sve skupa još 7 % špek sa leđa/zrnati (na sveukupnu količinu mesa za pečenice)
- 0,1-0,3% svježeg protisnutog češnjaka
- 1,75-1,8% soli (kamene)
- 0,1-0,3% crni papar
- 0,1-0,3% ljuta mljevena paprika
- 0,35-0,4% slatke mljevene paprike
- 3,5% (na ukupnu masu mesa i špeka) [svijetle pive](#)
- Sve mljeveno na 6mm rupice
- crevo 20-22 ili 32/34
- **češnjak mljeven sa pivom**
- [3 dima](#) u roku 7 dana

Napunjene pečnice ja obarim iz dva razloga; ne pucaju kod pečenja i mogu se bez problema porcionirati rezanjem na spojevima. [Barenje je kuharski postupak](#) pri kojem se ne kuha nego zagrijava kako se bjelančevine nebi kuhale nego samo skrutile.

Pečenice ubacite u lonac sa vodom temperature 70-80°C i prokuhajte (obarite) samo toliko da isplivaju, tanke max. 90 sec. min. deblje max 3-4 minute.



Nemate li termometar, to je temperatura kad krenu prvi mjehurići sa dna posude za kuhanje prema površini. **Pečenice** će postati bijeljkaste i dovoljno elastične da kad ih stavite na roštilj ne puknu. Bjelina je znak da su se bjelančevine zgusnule u vanjskom sloju tik ispod creva. U dubini **pečenica** mora biti sirova. Pečenice ostavite na hladnom, 12 sati, da se meso stisne. Odrežite ih na spojevima u željene porcije i smrznite, duboko smrznute mogu stajati i više mjeseci.

Priprema pečenica

Pečenice su svakako najbolje sa roštilja. Budući da imaju dosta masti nemojte ih peći na jako visokoj temperaturi na žičanoj rešetci.

Pečete li ih zajedno sa drugim [mesom na roštilju](#), na [rešetci sa kanelićima](#), stavite ih uvijek sa gornje strane, tako će masnoća od pečenica uvijek kliziti i "podmazivati" meso koje se nalazi ispod njih.

Kobasice možete peći i u pećnici. U posudu za pečenje stavite **sviježe ili potpuno odmrznute pečenice** i dodajte žlicu-dvije vode, pokrijte sa ALU-folijom koju ste izbušili sa čačkalicom i pecite u ugrianoj pećnici 15-20 min. na 230°C.

Maknite foliju i zapecite sa svake strane po cca. 5 min.

