

Pečenice

Količine začina su za normalno začinjenu smjesu. Želite li pečenice jačeg okusa povećajte količinu paprike i soli, želite li blaže smanjite njihovu količinu.

Količina crvene sušene mljevene paprike znatno ovisi o njennoj kvaliteti. Probajte tijekom mješanja.

Ja sam za pečenice uzео meso od malo većeg odojka, tako 30 kg očišćen. Njegovo meso je idealno za pečenice, ali ne i za sušene kobasice.

Inače se za kobasice uzima meso od svinjske lopatice ili buta, carsko meso, potrbušnica, špek sa leđa te vratina. Svinje za kobasice, osobito one koje ćemo naknadno sušiti moraju biti težine preko 150kg jer samo meso takvih velikih i odraslih životinja sadrži dovoljno vezivnog tkiva koje je nužno poterbno da bi sušena kobasica bila mesnata i sočna, a da se sušena ne raspada. Meso mladih svinja je dobro za kobasice za pečenje.

Nažalost danas je teško doći do kvalitetnog špeka za kobasice, a to je samo špek sa leđa svinje. Za pečenice to nije toliko bitno, dovoljan je i špek sa trbuha, ali za sušene kobasice mora biti špek sa leđa, jer se za razliku od pečenica, špek u kobasicama za sušenje ne melje nego se reže na kockice. Razlika između te dve vrste špeka je da u špeku sa leđa ima puno manje vode nego u špeku sa trbuha, pa kobasice pri sušenju ne gube puno na volumenu, a kockice drže meso da kobasica ne padne u sebe.

Kod pečenica malo kuhanih i mljevenih svinjskih kožica daje potrbnu čvrstoću kobasici, pogotovo ako je meljemo na jako sitnu šajbu (manje od 6mm).



- 1,5 kg koža oslobođenih masnoće *
- 2,5 kg mesa od buta
- 2,5 kg mesa od vrata
- 2,5 kg mesa od trbuha (carsko meso) sa [potrbušnicom](#)
- 190 g soli
- 5 g slatke mljevene crvene paprike
- 6 g ljute mljevene crvene paprike
- 5 g [papra](#)
- 6 režnjeva zdrobljenog [bijelog luka](#)

Tko voli jaču aromu po češnjaku, neka [češnjak](#) melje zajedno sa [mesom](#), tko voli samo lagani okus, rekli bi da samo miriši po češnjaku, neka zdrobljeni češnjak zajedno sa ljuskama potopi u mlaku vodu na 24 sata, te koristi samo procjeđenu vodu.



***[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 3-4mm. Znači ako radite sa sitnom šajbom stavite po receptu 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 kobasice od mesa mljevenog na sitnu šajbu nekako pre suhe, budući da je i špek mljeven sitno, te nakon pečenja ne ostane dovoljno špeka u mesu i meso padne u sebe. **[Update 2010]**



Samo ako meso za pečenice meljete na šajbu od 3-4mm.

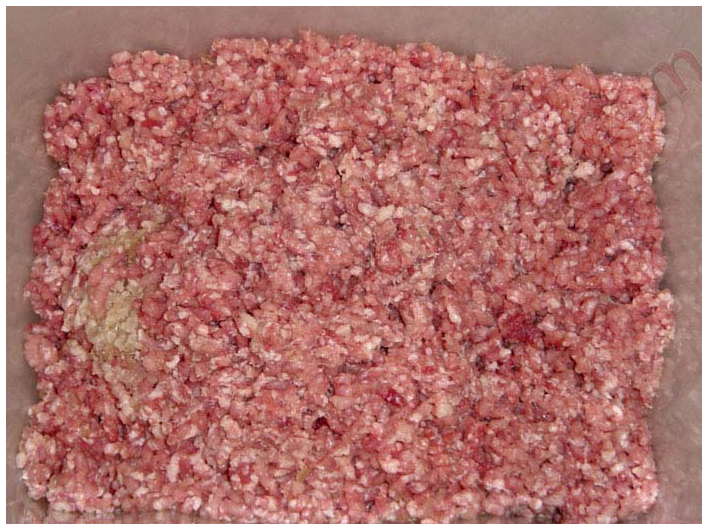
Odstranite masnoću sa svinjskih koža (ne bacajte je nego je dodajte mesu)

Kuhane kože sameljite na najsitniju šajbu.

Stavite u posudu za kuhanje i dolijte vode toliko da prekrije samljevene kože.

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 od [buta](#), od [vrata](#) i [carsko meso](#) sa [potrbušnicom](#) narežite na kockice pogodne za mljevenje te ga začinite od oka (cca. 2/3 planiranih [začina](#)), ostatak će te dodati naknadno. Dobro promješajte i ostavite na hladnom da se začini i meso prozmu.

Meso sameljite tek drugi dan jedanput na šajbu 8mm ponovno začinite da odgovara vašem ukusu i sameljite još jednom na šajbu od 6mm.

[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.

[Meso](#) za mljevenje nek bude čim hladnije, ali kad ga

budete začinjali naka se ugrije na max. 14°C.

Na karaju u [smjesu za pečenice](#) dodajte vodu od [bijelog luka](#). Probajte i po posljednji put začinite. Neka bude jače nego šta želite jer dio začina izađe sa sokom kod pečenja.

[Savijet] Okus budućih pečenica će te najbolje isprobati da prepečete u tavici 1 VŽ smjese za kobasice te probate njen okus. Samo pečena smjesa daje potpuni okus gotove pečenice. **[Savijet]**



Dobrih pečenica nema bez kvalitetnih creva.

Ja koristim kupljena, usoljena promjera 28-32mm. za pečenice koje pečem u pećnici
Mogu biti svinjska ili goveđa.

Za roštilj uzmite 18-22 mm debela janjeća creva.

Creva grubo operite od soli i ostavite u hladnoj vodi stajati 12 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 će te moći vući

jedno po jedno iz snopa bez da ih raspoređujete po zdjelicama.

Sljedeći dio teksta i slike preuzeo sam iz recepta za krvavice, jer je način punjenja creva isti, samo crjeva za kobasice možete malo jače napuniti nego za krvavice, budući da se creva neće više nadimati, nego čak, ako ih sušite će se njihov obujam smanjiti.

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



Mašinu punite smjesom tako da bude čim manje zraka u njoj.

To će te postići tako da od mesa radite kugle i bacate ih što jače u punilicu. To će izbijati zrak iz mesa.

COM

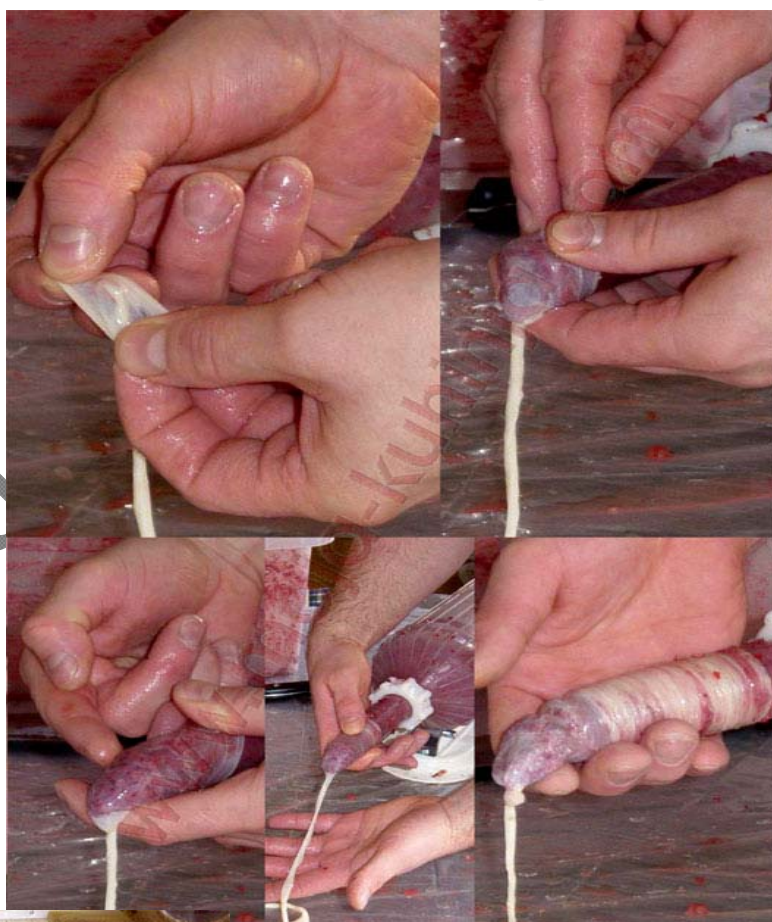
Izvadite crevo i pronadjite kraj, rastvorite ga. Izbjegavajte upuhivati zrak, jer onda su creva puna zraka i teško se pune.

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.

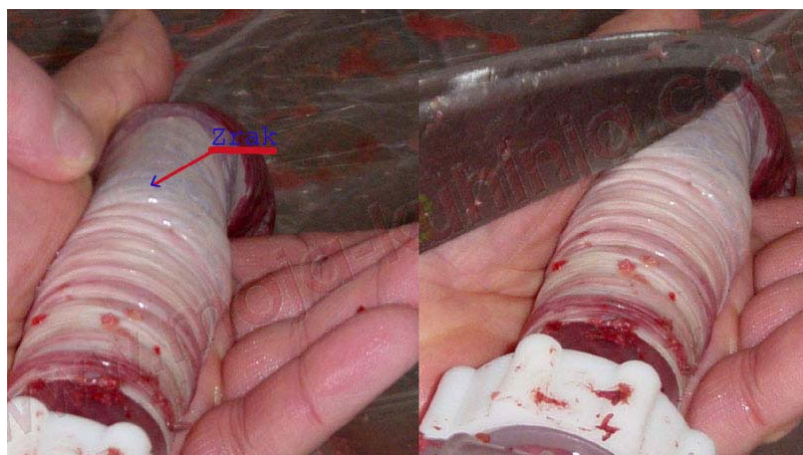
Navucite crevo, ne pretjerujte jer ako ima previse teško se puni.

Na kraju creva svežite čvrsti čvor.



Jedino vježbom ćete uhvatiti ritam.

Tjekom punjenja primjetit će te da se gomila zrak u crevu na špici 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 poslje kuhanja odvojiti.

Svežite sa špagom jedan i drugi kraj na mjestu di smo napravili prekid (gdje smo sa palcem i kažiprstom odmaknuli smjesu iz creva).

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.

Kobasice odrežite na spojevima u željene porcije i smrznite, duboko smrznute mogu stajati i više mjeseci.

Priprema pečenica je jednostavna.

U posudu za pečenje stavite svježije ili potpuno odmrznute pečenice i dodajte žlicu-dvije vode, pokrijte sa AL-Folijom koju ste izbušili sa čačkalicom i pecite u ugrijanoj pećnici 20min na 230°C.

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

