

Sušene kobase | Suhe kobasice

Tajna dobrih **sušenih kobasica** leži u prvoklasnom svinjskom mesu i kvalitetnoj crvenoj paprici.



Od začina za **kobasice za sušene** ja koristim; **crni i bijeli srednje grubo mljevni papar (nikako prah) te grubo tucani crni papar.**

Morsku finu sol, vodu od češnjaka te najbitnije crvenu slatku i ljutu mljevenu papriku i tucanu ljutu papriku.

Češnjak odnosno bijeli luk ne koristim u komadima nego ga večer prije istučem zajedno sa ljuskom u krpi te ga zalijem sa vrućom vodom i ostavim preko noći da voda uzme sve arome iz njega. Potom tu vodu sa češnjakom protisnem kroz krpu i tu tekućinu koristim u smjesi za suhe kobasice. *Na 500g češnjaka stavim 1 litru vode.*

Šećer se stavlja da bi bakterije koje razgrađuju meso prilikom razgradnje šećera ispustile CO2 koji pomaže da meso ostane rahlije.

www.moja-kuhinja.com



Samljeti ili nerezati špek za suhe kobasice?

Bez dobrog, [debelog špeka sa leđa svinje](#) nema dobrih sušenih kobasica.

Mljevenje špeka na veliku šajbu, otvor plus 10mm je jednako **rezanju špeka**. U krajnjem produktu nema razlike. Špek se nekad rezao jer nije bilo

električnih mašina za mljevenje mesasa šajbama tako velikih rupa. za mljevenje znatog špeka potrebna je snažna mašina.

Komadići špeka koje izmljem na svoju 10-16 mm šajbu (ovisno o promjeru kobasica) su jednaki komadićima koje su se nekada mukotrpno rezali rukom. *Špek u kobasici vrši svoju funkciju, a to je da za vrijeme sušenja lagano masti meso i ne dozvoli da se kobasica isuši.*

Sameljite špek, ja ga meljem prema debljini kobasica. Kobasice do 30-38 na šajbu 10-12mm, 40-46 na 14-16mm.

Za kobasice su najbolje stare svinje, pogotovo krmače koje su se više puta prasile. Bolje od toga su samo 2-4 godine stare svinje koje žive slobodno. Nažalost nemamo svi mogućnost nabaviti takvo **meso za sušene kobasice**.

Meso za **suhe kobase** kod mesara je rijetko bolje (čast onim rijetkima koji još uzgajaju sami pajeke za kolinje) od onog u velikim trgovačkim centrima. Jedino na šta se sami možete pouzdati kod **kupovine svinjskog mesa za sušene kobasice** je boja. Kao i za ostalo meso za sušenje boja ne smije biti roskastaniti crno crvena. Sve između je OK.

Za sušene kobasice koristimo meso od svinjskog buta i lopatice. But obično koristimo za sušenu šunku, odnosno pršut, ali ako kupujete ekstra mmožete koristiti oboje.

Osim mesa buta i lopatice za suhe kobasice ja koristim i suhi dio špeka sa trbuha te vratinu.

Rezanje, mljevenje i začinjanje mesa za suhe kobasice

Vrlo bitno je kod **rezanja mesa za suhe kobasice** obratiti pažnju da meso dobro (koliko je moguće) podjelite po masnoći, na krto meso za kobasice (vratina i suhi dio buta i lopatice) te masno meso za kobasice (suhiji dio špeka te masnije djelove lopatice ili buta i obrazina).

U krto meso kao i u masno meso gledajte da dođe podjednak postotak vratine, buta, lopatice, odnosno masnijih djelova buta, špeka i obrazine.

Na taj način moći će te lako moći dozirati **masnije i suhije meso u smjesi za suhe kobasice.**

Odvojite pedatno sve žilice i hrskavice iz mesa za kobasice. Bolje obrežite jače, ali da je sve meso mekano i čisto.

Ja se vodim za devizom; ono šta se teško reže, poslje će se još teže gristi!

Meso za kobasice narežite na kocke pogodne za mljevenje u vašoj mašini. Kao što sam prije naveo odjelite meso za kobasice (**suhiji špek, vratinu, but**) po vrstama i po masnoći.

Meso za suhe kobasice mljem jednom na šajbu 8mm za tanje ili na šajbu 10mm za deblje kobasice.

Kada ste u posudu stavili sve vrste mesa začinite ga sa svim začinima osim sa soli. Dobro promješajte i ostavite prije mljevena 6-12 sati da se začini i meso za kobasice dobro prožmu.

Sol i vodu od protisnutog češnjaka dodajem tek u već **mljeveno meso za kobasice** jer u protivnome meso pusti vodu.

Mljeveni špek raspodjelim ravnomjerno po mljevenom mesu i onda ga zamješam rukama u smjesu za kobasice. Tek na kraju stavljam sve skupa u mješalicu i mješam dok masa ne postane elastična i kompaktna.

Pogledajte na slici kako **mljeveno meso za suhe kobasice** dobije jednoličniju boju nakon što začini dobro zamješaju.

Koristim mješalicu za tijesto volumena 2 kg. Ja radim, s obzirom na sastav mesa, dvije, odnosno tri vrste kobasica za sušenje.

Jedna sorta je čisto meso buta sa špekam, a drugu i treću sortu (razlika je u više ili manje začina) radim u kombinaciji krtog i masnog mesa bez dodatka špeka sa leđa.



[Recepte za tri vrste sušenih kobasica možete sami izračunati prema ovoj formuli](#)

Punjenje kobasica u crevo zahtjeva malo vježbe i dobru mašinu

Smjesu za kobasice prije punjenja ostavite sat dva na sobnoj temperaturi jer se hladna jako teško puni u creva. Svako malo je promješajte da sva bude iste temperature.

Creva dobro operite od soli i ostavite min 30 min. u mlakoj vodi da omekane. Više o [crevima pročitajte u receptu za krvavice](#).

Ja sam se nekako naviknuo da creva režem na 1,2 m duljine i onda od toga savinem 4 kobasice od 25 cm. Tako mi najbolje pašu u pušnicu i poslje sušenja u vakum vrećicu. Pazite da uvijate paran broj kobasica, inače će visiti sa štrapa!

Vi možete raditi sve u jednom komadu pa onda vrtiti na mjeru koju želite. Samo tako dugačke kobasice, tj. puno manjih u jednom crevu su dosta nespretni za preslagivanje u [pušnici](#), a još gore poslje na **sušenju**.

Kobasice punite smjesom ravnomjerno u crevo kojeg ste kod stavljanja na punilicu udarili svakih 30 cm tupim krajem noža. Na taj način će kroz stvorene rupice izaći zrak kod punjenja i crevo će se priljepiti na meso. Ako pak ostane mjehurića zraka probušite ih iglom. **Kobasice za sušenje** moraju biti čvrste i što tvrđe. Tu leži i najveći problem kojeg će te svladati samo vježbom. Ako je kobasica tvrda teško se preokreće, rado puca točno na tom mjestu. Zato vježbajte. [Ovdje imate par slika kako bi to trebalo izgledati](#).

Ako pak ostane mjehurića zraka probušite ih iglom. **Kobasice za sušenje** moraju biti čvrste i što tvrđe. Tu leži i najveći problem kojeg će te svladati samo vježbom. Ako je kobasica tvrda teško se preokreće, rado puca točno na tom mjestu. Zato vježbajte. [Ovdje imate par slika kako bi to trebalo izgledati](#).

Sušenje i dimljenje kobasica



Napunjene kobasice za sušenje ostavite na štapu, na hladnome (nikako na propuhu) 24 sata da se prosuše i tek onda ih stavite u dim.

Kobasice dimim 2 puta po 12 sati sa 24-36 sati pauze između. Ja ne volim okus dima na sušenim kobasicama. Ako volite jači okus dima, stavite kobasice nakon daljnjih 48 sati još jednom na 12 sati u dim.

Pazite kod kobasica se zbog crvene paprike teško ocjenjuje po bolji kada su dosta podimljene.

Smeđa boja u sušenju je obično znak da su kobasice previše dimljene!

Podimljene kobasice sušim s obzirom na debljinu i postotak masnoće te s obzirom na temperaturu 30-45 dana.

Svakih tjedan dana **presložim kobasice** da se na mjestu gdje leže na štapu nebi pojavila pljesan ili se zaljepile za štap.

Sušene kobasice vakumiram i ostavim dodatno zriti na max. 10°C barem 90 dana.

Sušene kobasice NEMOJTE NIKADA konzumirati direktno iz hladnjaka, ostavite ih da dođu na sobnu temperaturu. Hladnoća bitno umanjuje okus, tek na sobnoj temperaturi suhe kobasice imaju najbolji okus.

[Op. a] Kobasice koje se suše u toplim godinama (temperatura stalno iznad 7-8°C) teško se osuše ali najgore je to da se mrve dok se režu. Kobasica za sušenje zahtjeva prvih dva tjedna sušenja hladno vrijeme, oko 0°C i sa max 75-80% vlage, tako da se meso dobro stisne prije nego se u stvari počne sušiti. Ako je vrijeme pre toplo, sa puno vlage >80%, meso u sušenoj kobasici se me stisne dovoljno (pogotovo kod grubo mljevenih kobasica) te se na kraju sušena kobasica, premda tvrda, ipak mrvi kod rezanja. **[/Op. a]**

Probajte svakako i kobasice iz masti



Kobasice koje su do pola suhe posložite pojedinačno u pogodnu posudu te ih zalijte sa rastopljenom na 50°C ugrijanom [svinjskom masti](#).

Kod slaganja kobasica obratite pažnju (stavljajte ih redove, a ne pikajte ih okomito u mast) da ih ne isprepletete jer ih inače nikad nećete izvaditi iz masti u jednom komadu.

Ja čuvam kobasice u masti 12 mjeseci. Na taj način kobasice zriju kao i u vakumu, ali im je okus zbog masti neusporedivo bolji.

Dozrele kobasice iz masti su mi najbolje kad ih ogulim i kratko ugrijem u rolu na 100°C, tek toliko da se počnu znojiti.



Mast u kojoj su dozrele kobasice je posebna delikatesa. Bilo za pečenje(jaja) bilo kao sastojak za zaseku ili jednostavno namazana na kruh.

WWW.II