

Slovacki kulen



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** svinjskog mesa
- **170 g** soli
- **150 g** ljute crvene aleve paprike
- **100 g** slatke aleve paprike
- **7 g** kima
- **5 g** crnog mlevenog bibera
- **80 g** sitno seckanog belog luka
- **6-8** svinjskih kati (slepo crevo)
- **4-5 m** debelog creva

Priprema

Meso ocistite od žilica i opnica zatim isecite na komade za mlevenje i ostavite meso da odleži najmanje 12 sati.

Nakon toga meso sameljite na oštroj sajbnici pomera 8 mm. Mesu zatim dodati začine i ostale sastojke pa rukama dobro umesiti da smesa postane homogena.

Masu puniti u pripremljene prirodne omote i dobro nabiti.

Kuleni se cede jedan dan na temperaturi od 4-7 stepeni, a zatim se dime hladnim dimom (bukve, višnje ili tresnje) sve dok ne dobiju tamno crvenu boju.

Savet

Ovako pripremljeni kuleni ?uvaju se u hladnoj i provetrenoj prostoriji, a sazrevaju za 60-90 dana, u zavisnosti od težine i debljine.