

کالباس در خانه با روشی ساده

شما می‌توانید در منزل به راحتی و با روشی آسان، کالباسی کاملاً بهداشتی و سالم تهیه کنید.



شما می‌توانید در منزل به راحتی و با روشی آسان، کالباسی کاملاً بهداشتی و سالم تهیه کنید.

مواد لازم

مرغ متوسط یک عدد

مغز نان ساندویچی خرد شده ۳ قاشق غذاخوری

سیر ۳ الی ۴ حبه درشت

نمک، فلفل سیاه و فلفل قرمز به مقدار لازم

سایر ادویه‌جات در صورت تمایل و به مقدار دلخواه

باقلا یا مغز پسته یک قاشق غذاخوری

هویج ۱/۵ قاشق غذاخوری (پخته و خرد شده)

طرز تهیه:

ابتدا پوست، چربی و استخوان مرغ را بگیرید و گوشت آن را با چرخ گوشت دو بار چرخ کنید.

در مرحله بعدی مغز نان ساندویچی را خیس و با نمک، ادویه و سیر رنده شده ریز، به گوشت اضافه کنید و خوب مخلوط کنید.

بعد از آن یک سر سلفون را روی میز باز کنید و گوشت را روی آن پهن کنید و باقلا یا پسته و هویج را روی گوشت لایه لایه بریزید و آخرین لایه را با گوشت بپوشانید، این عمل صرفاً به خاطر این است که اطراف کالباس کاملاً گوشتی باشد.

باید این نکته را هم بدانید، وجود باقلا و هویج فقط برای زیباکردن کالباس در برش است و مزه خاصی به آن نمی‌دهد.

سپس به کمک دست سلفون را روی گوشت برگردانید و گوشت را رول کنید. در ضمن رول کردن سعی کنید حباب هوا در آن نماند، گوشت فشرده شود و دو سر آن به اندازه کافی جا برای گره زدن داشته باشد.

کالباس خانگی

بهتر است سلفون را سه دور اطراف گوشت بپیچید چون به راحتی روی هم قرار می‌گیرد به هیچ وجه ضمن پختن باز نمی‌شود.

یک سر کالباس را با سیم‌های مخصوص بسته بندی و محکم کنید. از سر دیگر با دست گوشت را فشرده کنید تا کالباس مانند بادکنک شده و وقتی با انگشت به آن فشار می‌دهید، سفت باشد.

سر دیگر را هم با همان سیم‌ها ببندید. ظرف بزرگی را انتخاب کنید که اگر کالباس را در آن بگذارید به راحتی در کف آن قرار گیرد

در ظرف آب بریزید و روی شعله قرار دهید وقتی به جوش آمد کالباس را در آن قرار دهید. (نکته مهم این است که آب حداقل ۲ سانتی‌متر بالای کالباس قرار گیرد تا چنانچه جوش رفت همه اطراف کالباس پخته شود. یک ساعت و نیم فرصت دهید تا پخته شود).

در انتها بعد از پخت، کالباس را در یخچال بگذارید تا کاملاً سرد شود. بعد برش دهید اگر کالباس را گرم برش دهید خوب برش نمی‌خورد.