



Hozzávalók 1 kg -hoz:

70 dkg darálni való zsírosabb sertéshús (30-40 %-a marhahús is lehet), 30 dkg zsírszalonna, 1 dkg fokhagyma, 2,5 dkg jóféle nem csípős pirospaprika, 0,5 dkg csípős pirospaprika, 2 dkg só, 0,2 dkg őrölt kömény

a töltéshez: tisztított, sózott sertés kuláré (a végbél és a vastagbél 1,2-1,5 méter hosszú darabja)

1. A húst és a szalonnát földaraboljuk, majd 6 milliméter lyukátmérőjű tárcsán át a fokhagymával együtt ledaráljuk. A fűszerekkel összekeverjük.
2. A sertés kulárét kézmeleg (30-40 °C) vízben kb. fél óra alatt kiáztatjuk. A húsos masszával hurkatöltő (kolbásztöltő) segítségével feszesre töltjük, a végeit elkötjük. Az egyik végére akasztót kötünk, amivel füstölőrudakra akasztjuk, egy éjszaka száradás után füstre rakjuk. Négy, öt nap közepes füstölés után hűvös helyen szárítjuk legalább három hónapig.
3. Előbb is fogyasztható, de ekkorra érnek össze az ízek, ekkor kezd igazán jó lenni. Eltartható akár egy évig is. A kulárénak köszönhető az az értékes tulajdonsága, hogy a kolbász nem válik keménnyé, szárazzá még egy éves korában sem.

Elkészítési idő: bő 1 óra + füstölés

10 deka: 355 kcal