

SECONDI PIATTI

Shuzhuk

LUOGO: Asia / Kazakistan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

5kg di carne di cavallo
5kg di strutto
350g di sale
10g di pepe nero macinato
50g di aglio
verdure a piacere

PREPARAZIONE

1 Per preparare la carne è necessario frizionarla con del sale e conservarla per 1-2 giorni in un posto fresco alla temperatura di 3-4°C.

L'intestino deve essere lavato e conservato per un po' in acqua salata. La carne e il grasso vengono, a questo punto, tagliati in pezzetti e miscelati insieme. Ora è necessario aggiungere l'aglio, il pepe e il sale quindi miscelate il composto. L'intestino viene farcito di questo composto e legato alle due estremità con una corda e appeso fuori per 3-4 ore in un posto fresco.

Il shuzhuk viene essiccato per 12-18 ore con un fumo denso alla temperatura di 50-60°C,

quindi viene essiccato alla temperatura di 12°C per 2-3 giorni.

Il shuzhuk essiccato o affumicato viene lessato a fuoco basso per 2-2,5 ore.

Prima di servire questo piatto in tavola, il shuzhuk viene tagliato in fette sottili da 1cm, stese su di un piatto e decorate con rondelle di cipolla e verdura.