

Ghiudem

Ingrediente

*4 kg carne de oaie
2 kg carne de porc
2 kg carne de vaca
usturoi
cimbru
ienibahar
scortisoara pisata
sare
piper macinat
chimen macinat
intestine de oaie*

Preparare

Carnea se curata de oase si de grasime, se trece prin masina de tocat si se lasa intr-un vas adanc. Se amesteca peste ea mirodeniile macinate, se sareaza si se pipereaza dupa gust, apoi se adauga usturoi pisat si subtiat cu apa.

Se folosesc intestine groase de oaie, care se spala in mai multe ape, se rad cu lama cutitului, se sareaza si se tin asa o zi, dupa care se spala din nou si se umplu cu amestecul pregatit inainte. Cand intestinele sunt umplute, se leaga cele doua capete cu ata groasa si rezistenta, se aseaza unele langa altele cu greutate peste ele si se lasa asa cinci zile. Se scot de sub greutate si se lasa la fum zece zile, dupa care se pun iar sub teasc. De data aceasta se folosesc greutate mai mari, pentru ca ghiudemul sa capete o forma lata. Se pot bate cu vergeaua de lemn ca sa se lateasca bine. Se pun din nou la fum pentru o zi, dupa care se usuca o saptamana in curent de aer. De preferinta uscarea se face in poduri bine aerisite sau in camari uscate si ferite de praf.